

Rekjanleiki og innköllun matvæla



Dóra S. Gunnarsdóttir

Fræðslufundur MAST 23. febrúar 2010

• • • Yfirlit

- Af hverju rekjanleiki
- Rekjanleiki
- Innköllun
- Auðkennismerki

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; Rekjanleiki er verkfæri til áhættustjórnunar
 - Mistök í stöðvun dreifingar; hættuleg matvæli á markaði sem geta valdið neytandanum heilsutjóni
 - Hindber í Danmörku ollu sýkingu hjá um 500 manns
 - Um 470 manns veikjast tveim vikum seinna
 - Um 150 manns sýkjast 2-3 mánuðum seinna
 - Koma hefði mátt í veg fyrir að um 600 manns hefðu veikst ef stöðvun dreifingar hefði tekist

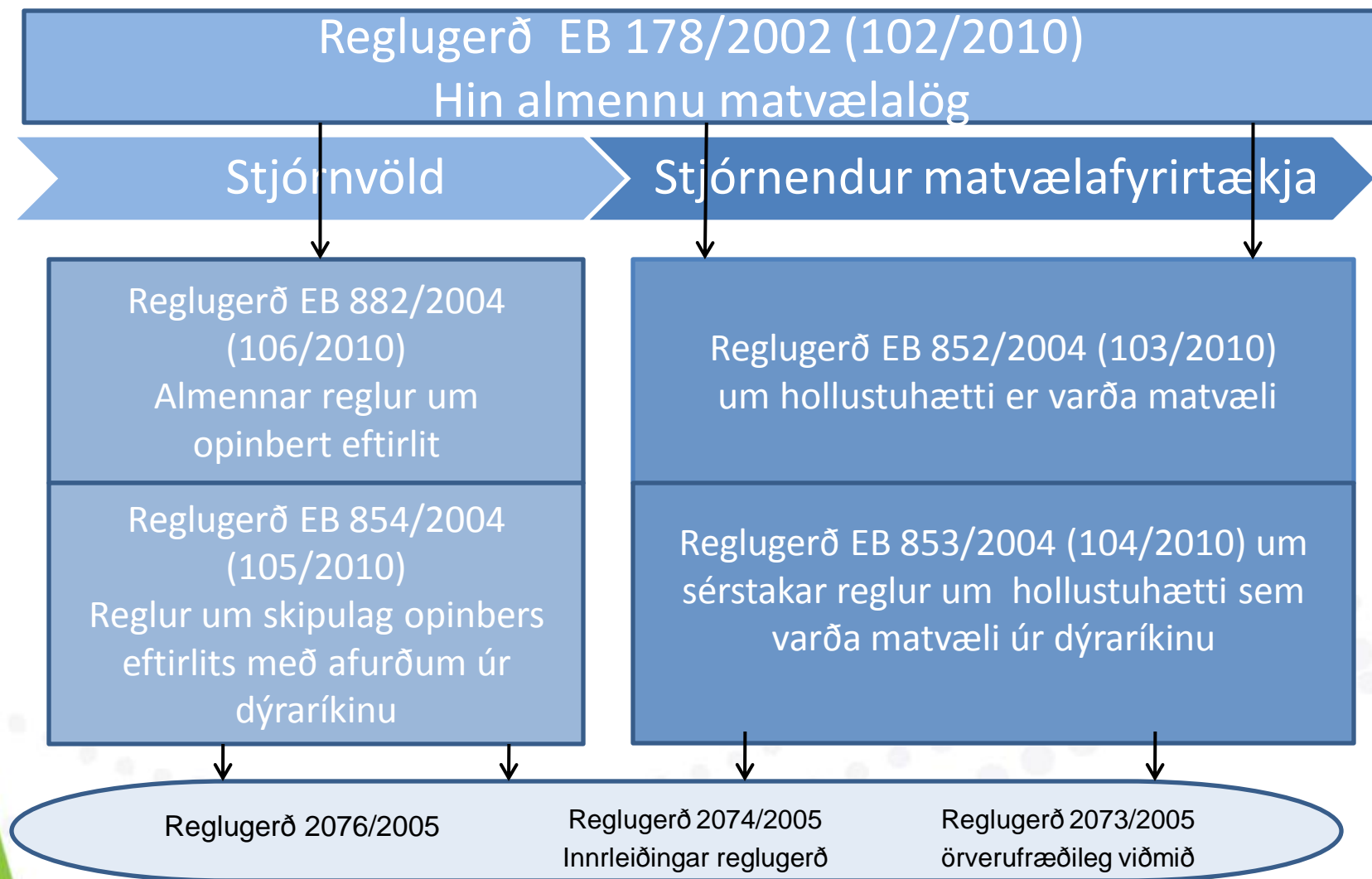
Af hverju mistókst innköllun

- Skilaboðum ekki komið til allra sem höfðu keypt hindberin e.t.v vegna skorts á rekjanleika
 - Innflytjandi ekki haft samband við alla kaupendur
- Töf á að tilkynning var send í RASFF viðvörðunarkerfið
 - Uppruni smits ekki kannaður strax
 - Önnur lönd gátu ekki verndað neytendur gegn smiti
- Eftirlitsaðili fylgdi málum ekki eftir
 - Samvinna fyrirtækja og eftirlitsaðila mikilvæg þegar kemur til innköllunar

• Rekjanleiki

- Krafan er sett fram í hinum almennum matvælalögum EB nr.178/2002 grein 18 (Rgl. 102/2010)
 - Leiðbeiningar EU og bæklingur um rekjanleika
- 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
 - Rekja feril matvæla í gegnum matvælaferlið “eitt skref aftur og eitt skref fram”
- Krafan er sett fram svo hægt sé að taka matvæli af markaði og innkalla á markvissan og skjótvirkan hátt

Matvælalöggjöf frá 1. mars 2010



• Rekjanleiki á öllum stigum

Allir liðir sem koma að framleiðslu, vinnslu og dreifingu matvæla verða að tryggja rekjanleika

Bóndi



Upplýsingar um fóður, lyf sjúkdóma og kaupendur afurða

Vinnsla



Upplýsingar um hráefni til vinnslunnar og kaupendur

Heildsali



Halda skrá yfir birgja og kaupendur

Veitingahús/verslun



Halda skrá yfir birgja hráefna og fullunninar vöru

“Eitt skref aftur – eitt skref fram”

Ytri rekjanleiki

• • • 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 6 - 12 mánuðum

• • • Hvar eru upplýsingarnar

- Listar yfir birgja og fylgiseðlar með innkominni vöru, eða afrit af kvittunum
- Listar yfir kaupendur og flutnings- og afhendingarskjöl eða afrit af reikningum
- Bæta nauðsynlegum upplýsingum á afrit af kvittunum og reikningum
- Hafa skipulag á upplýsingum
- Geyma upplýsingar í möppu
- Tölvukerfi

Eftirlit; innra eftirlit og ytra eftirlit

- Það þarf að vera hægt að afla upplýsinga fljótt um feril matvæla ef upp kemur grunur um hættu sem getur valdið heilsutjóni
 - Framkvæma reglulega eigin prófun á kerfi rekjanleika
 - Eftirlitsaðili athugar í reglubundnu eftirliti hvort rekjanleiki sé til staðar
 - Vinna að úrbótum ef þörf er á

• Innri rekjanleiki

- Innri rekjanleiki er rekjanleiki vöru innan fyrirtækisins; ekki lögbundin krafa
 - Starfsgreinahandbækur hafa skilgreint verklag fyrir innri rekjanleika
 - Krafa frá þriðja aðila; kaupendur fara fram á að staðli sé fylgt
 - Fyrirtæki kýs innri rekjanleika til að lágmarka fjárhaglegt tjón komi til innköllunar
 - Innri rekjanleiki ákvörðun fyrirtækis
 - Meta áhættu tengda starfseminni, kostnað við innköllun og kostnað við innri rekjanleika
- EU styrkir rekjanleika verkefni: Tracefood, Tracefish; markmiðið er rafrænt rekjanleikakerfi sem tryggir innri rekjanleika á samræmdan hátt í öllu matvælaferlinu
 - Good Traceability Practice Guide

• • • Rekjanleiki í sérlöggjöf

- Settar eru fram kröfur um rekjanleika í sérlöggjöf ESB s.s. ávextir/grænmeti, nautakjöt, fiskur, hunang, olífuolía
- Íslensk sérlöggjöf um rekjanleika
 - Grænmeti, upprunaland
 - Alifulgar

• • • Rekjanleiki í alifulgarækt

- Einkenna skal eldishóp í alifuglarækt með rekjanleikanúmeri sem fylgir honum til slátrunar og skulu umbúðir merktar með rekjanleikanúmeri

00X-09-05-4-04

Framleiðandi Ár Vika klaks Eldishópur Húsnúmer

Ef salmonella greinist eftir slátrun er hægt að innkalla alifugla eftir rekjanleikanúmeri

SALMONELLUSMIT Í KJÚKLINGI

- Grunur er um salmonellusmit í ferskum kjúklingum frá . og hefur fyrirtækið í varúðarskyni innkallað allar afurðir með rekjanleikanúmer 002-09-05-4-04. Neytendur sem hafa keypt kjúklinga með þessu rekjanleikanúmeri eru beðnir um að hafa samband.

• • • 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

Stöðvun dreifingar - innköllun

- Það er á ábyrgð stjórnenda að stöðva dreifingu, taka matvæli af markaði og 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

• 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 örugg
- Samvinna við eftirlitsaðila og milli aðila í matvælaferlinum mikilvæg til að tryggja að matvæli séu tekin af markaði

“Örugg matvæli” skv. 178/2002 gr.14

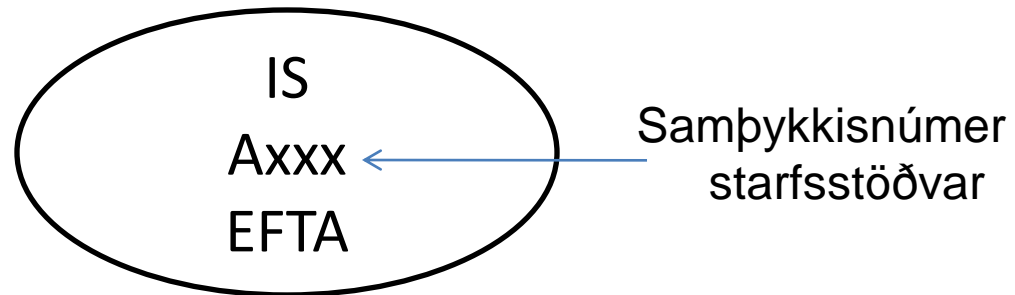
- Matvæli skulu ekki teljast örugg ef þau eru álitin:
 - a) heilsuspillandi,
 - b) óhæf til neyslu.
- Í 178/2002 gr.14 eru ýmis ákvæði um hvað skulu taka til athugunar við ákvörðun á því hvort matvæli séu örugg s.s.
 - notkun neytenda á matvælunum
 - upplýsingunum, sem neytendum eru veittar, þ.m.t. upplýsingar á merkimiðal
 - líklegum, tafarlausum áhrifum og/eða skammtímaáhrifum og/eða langtímaáhrifum á heilsu
 - líklegum, uppsöfnuðum eiturhrifum;
 - sérstöku næmi ákveðins hóps neytenda

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

ÖRUGG MATVÆLI – ALLRA HAGUR

Takk fyrir

