

Nýjar kröfur við framleiðslu kjöts, mjólkur og eggja

Mjólk, kjöt og egg hafa ætíð skipað ríkan sess í mataræði Íslendinga. Algengt er að dagur hefjist með skál/glasi af mjólk eða eggjum og endi með kjötmáltíð, með neyslu ýmissa unna kjöt- og/eða mjólkurafurða þess á milli. Þessar afurðir finnast einnig í öðrum matvörum s.s. mjólkurduft í sælgæti, mysuprótein í líkamsræktarvörum, egg í bakstri o.fl. Leiðin úr haga í maga er löng og geta ýmis óæskileg efni borist í matvælin ef góðum framleiðsluháttum er ekki fylgt: Sjúkdómsvaldandi gerlar á borð við salmonellu og kampýlóbakter geta smitað dýrin eða borist í afurðir þeirra ef hreinlætis er ekki gætt. Leifar af lyfjum sem gefin eru dýrum geta leynst í afurðum þeirra ef útskolunartími lyfjanna er ekki virtur. Aðskotaefni geta borist í afurðirnar ef góðum framleiðsluháttum er ekki fylgt sbr. nýlegt dæmi um díoxín-mengun í írsku svínakjöti vegna vélaolíu sem barst í fóður o.s.frv. Til að tryggja heilnæmi búfjárafurða þarf að hafa eftirlit með allri framleiðslunni allt frá eldi dýranna til lokaafurðar í verslunum. Nú stendur yfir innleiðing nýrrar mat-

vælaöggjafar sem hefur m.a. það að hlutverki, að tryggja viðeigandi eftirlit á öllum stigum framleiðslunnar.

Nýja matvælaöggjöfin tók gildi varðandi fóður, fisk og fiskafurðir og almenn matvæli 1. mars s.l. en 1. nóvember 2011 tekur gildi ný löggjöf um búfjárafurðir. Sú löggjöf nær til hollustuhátta og opinbers eftirlits með framleiðslu mjólkur hjá bændum, vinnslu mjólkur í mjólkurbúum, eggjaframleiðslu, eldi sláturdýra, slátrun og vinnslu kjöts, og annarra búfjárafurða. Flest mjólkurbú landsins, sauðfjársláturhús og nokkur hrossasláturhús hafa útflutningsleyfi á Evrópumarkað og uppfylla því kröfur sem gerðar eru í þessari nýju löggjöf, sem byggir á lögum Evrópusambandsins (ESB). Engin svínasláturhús, fæst nautgripasláturhúsin og engar alhliða kjötvinnslur hafa haft útflutningsleyfi og þurfa því að laga sig að nýjum kröfum.

Í nýju löggjöfinni eru skýr ákvæði um að forráðamenn matvælaöggjöfina beri ábyrgð á eigin framleiðslu en Matvælastofnun mun fylgjast með því að kröfur um hollustuhætti og



Morgunblaðið/Árni Sæberg

Hænur Uppfylla þarf nýjar kröfur.

öryggi matvæla séu uppfylltar. Framundan er mikil vinna við að gera úttektir á mjólkurbúum, sláturhúsum, eggjaframleiðslu og þó einkum kjötvinnslum varðandi það hvort fyrirtækin uppfylli kröfur nýju löggjafarinnar. Matvælastofnun mun leggja áherslu á fræðslu um nýju löggjöfina fyrir framleiðendur og forráðamenn afurðastöðva í samvinnu við hags-

munasamtök þessara aðila með námskeiðum og útgáfu kynningarefnis. Lagabreytingarnar snúa einnig að framkvæmd opinbers matvælaeftirlits en það kallar á fræðslu og þjálfun þeirra sem sinna slíku eftirliti.

Matvælastofnun heldur fræðslufund um nýjar kröfur við framleiðslu búfjárafurða þriðjudaginn 28. september kl. 15 – 16. Á fundinum verður nýja löggjöfin kynnt og farið yfir helstu kröfur sem gerðar eru til framleiðslu og vinnslu á búfjárafurðum. Fjallað verður um nýjar áherslur í opinberu eftirliti og eftirfylgni til að tryggja að reglum sé fylgt. Jafnframt verða kynntar niðurstöður úr eftirlitsheimsókn fulltrúa ESB í mjólkurstöðvar, sláturhús og kjötvinnslur þar sem fram komu fjölmargar athugasemdir.

Sigurður Örn Hansson, forstöðumaður matvælaöryggis- og neytendamálasviðs Matvælastofnunar