

Hollustuhættir - matvælaöryggi

Eldhús sjúkrahúsa / hjúkrunarheimila



Dóra Gunnarsdóttir

Október 2013

• Yfirlit

- Reglugerðir
- Ábyrgð
- Góðir starfshættir og innra eftirlit
- Hættur og hættugreining
- Starfsleyfi og opinbert eftirlit

• Hollustuháttareglugerðir

Lög um matvæli 93/95 og rg. 178/2002/EB
(102/2010)

- Reglugerð EB/852/2004 um hollustuhætti sem varða matvæli (103/2010)
 - Kafli II fjallar um skyldur stjórnenda matvælafyrirtækja (5 gr leggur grunninn að HACCP kröfunni)
 - Kröfur til frumframleiðslu eru í viðauka I 852/2010
 - Bændur
 - Kröfur til matvælafyrirtækja í 852/2004 viðauka II
 - Stóreldhús, veitingastaðir, matvælaframleiðsla
- Orðalag almennt svo það henti öllum tegundum matvælafyrirtækja

• Hollustuháttareglugerðir

- Reglugerð EB/ 853/2004 um hollustuhætti sem varða matvæli úr dýraríkinu, íslenskt númer 104/2010
 - Í viðauka III sérkröfur til matvæla úr dýraríkinu
- Þeir sem eiga uppfylla kröfur 853/ 2004 þurfa samþykki
 - Kjötvinnslur mjólkurstöðvar, fiskvinnslur
 - Eftirlitsaðili Matvælastofnun
 - Matvælastofnun birtir [lista](#) yfir samþykkt fyrirtæki

• Ábyrgð – örugg matvæli

• Rekstraraðili ber ábyrgð

- Húsnæði; þannig að matvæli mengist ekki
- Meðhöndlun matvæla
 - Komið sé í veg fyrir hvers konar mengun
 - Geymsla matvæla; þannig að komið sé í veg fyrir mengun t.d v. Ofnæmisvalda, fjölgun sjúkdómsvaldandi örvera
 - Hitun; þannig að ekki sé hætt á að sjúkdómsvaldandi örverur lifi af
 - Kæling; þannig að örverur geti ekki fjölgað sér hratt
- Rekjanleiki matvæla tryggður

Góðir starfshættir og virkt innra eftirliti mikilvægt fyrir öryggi matvæla

• Viðkvæmir neytendur

- Hafa í huga að neytendur eru sjúklingar og eldra fólk
- Viðkvæmara fyrir mengun
 - *Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, *Camphylobacter*
 - Norovirus
- Öryggi matvæla því mjög mikilvægt
- Setja sér reglur um hvaða matvæli ætti ekki að bjóða upp á?
 - Frosin óhituð hindbær / grafin / reyktan lax / krækling/ Tilbúin matvæli sem L.m getur fjölgað sér í

• Góðir starfshættir

- Almennar hollustuhátta kröfur í viðauka II í 852/2004 grunnur að góðum starfsháttum í öllum matvælafyrirtækjum

- Húsnæði, búnaður og viðhald
- Örugg meðhöndlun matvæla
- Móttaka hráefna
- Persónulegt hreinlæti starfsfólks
- Heilsa starfsfólks
- Þjálfun starfsfólks
- Vatnsgæði
- Hreinlætisáætlun
- Meindýravarnir
- Hitastigsstýring
- Meðhöndlun úrgangs

Mast hefur gefið út bækling um [góða starfshætti](#)

• Bæklingur um innra eftirlit

• Flokkur 1; Einfalt innra eftirlit

- Heildverslun, söluturnar, bensínstöðvar

• Flokkur 2; Innra eftirlit

- Verslanir með kjötborð, fiskbúðir, Veitingastaðir, minni vatnsveitur

• Flokkur 3; Innra eftirlit með HACCP

- Kjötvinnsalur, ísgerð, brauðverksmiðjur, sælgætisgerð, eldhús spítala

• [Bæklingur um innra eftirlit](#)



• Hönnun húsnæðis

- Nægilegt rými – góðir starfshættir:
 - Koma í veg fyrir mengun hráefnis
 - Koma í veg fyrir mengun fullunninnar vöru
 - Flæði hráefnis og vöru – hindra krossmengun
 - Flæði starfsmanna – hrá matvæli - soðin matvæli
 - Svæði til að þvo áhöld og ílát
 - Fyrirkomulag geri þrif og sótthreinsun mögulega
 - Efni í gólfi veggjum þoli þrif
 - Slétt
 - Heil
 - Ógegndræp

• Hönnun húsnæðis frh.

- Koma í veg fyrir að óhreinindi safnist á lagnastokkum
- Niðurföll á réttum stöðum og vatnshalli
- Nægjanleg lýsing / ljósahlífar
- Nægjanleg loftræsting komi í veg fyrir rakapéttingu
- Snertifletir matvæla- óeitruð efni, heil, slétt auðvelt að þrifa
- Starfsmannaðstaða – aðskilnaður á fatnaði
- Salerni / handþvottaðstaða

• Hönnun húsnæðis frh.

• Geymslur

- Kælar og frystar / rétt hitastig
- Þurrvara
- Geymsla á þrifaefnum

• Vaskar

- Matvælavaskar
- Vaskar til uppþvotta
- Handþvottaðstaða
 - Handfrjáls búnaður
 - Sápa / gerileyðir
 - Einnota pappírspurrkur

• Innra eftirlit

- Setja upp innra eftirlit byggt á aðferðum HACCP sem vaktar góða starfshætti
 - Skilgreina verklag
 - Lýsa eftirliti / viðmiðunarmörkum / úrbótum
 - Skráning á eftirliti og úrbótum
- Innra eftirlit verkfæri til að tryggja öryggi matvæla
 - Eigið eftirlitskerfi / stöðugar umbætur
- Skilgreina hvaða hættur er hægt að fyrirbyggja með góðum starfsháttum

• Hættur (HAZARD) 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, með starfsfólki 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
 - Sannprófa 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

• Hver er hættan ef eitthvað fer úrskeiðis?

Hönnun húsnæðis

Hætta	Orsök hættu	Fyrirbyggjandi ráðstafanir	Eftirlit
Sjúkdómsvaldandi örverur s.s. Salmonella, Campylobacter, Listeria	Vegna þess að fullunnar vörur fara í gegnum svæði þar sem unnið er með hráefni og getur það valdið krossmengun.	Hanna vinnslulínur og flæði í vinnslusölum þannig að ekki sé hætta á krossmengun.	Farið yfir ferla/leiðir framleiðsluvöru og starfsfólks.
Sjúkdómsvaldandi örverur s.s. E. coli, Listeria	Vegna þess að þéttivatn myndast og lekur á óvarin matvæli	Bæta lofræstingu, staðsetja vinnslulínur og óvarin matvæli á svæði sem lítil hætta er á mengun vegna þéttivatns	Skoðað hvort þéttivatn sé að leka á afurðir.
Aðskotahlutir s.s. Flugur, flísar. Sjúkdómsvaldandi örverur	Vegna þess að óhreinar umbúðir komast í snertingu við matvælin.	Umbúðir geymdar varðar í umbúðageymslu. Skýrar reglur um meðferð umbúða.	Eftirlit með aðbúnaði og umgengni í umbúðageymslum.

• Þjálfun starfsfólks

- Til staðar þarf að vera verklagsregla sem lýsir því hvernig staðið er að þjálfun starfsfólks.

Hætta	Orsök hættu	Fyrirbyggjandi ráðstafanir	Eftirlit
Sjúkdómsvaldandi örverur, s.s. St. Aureus, salmonella, E. coli, efnaleyfar frá hreinsiefnum, aðskotahlutir s.s. gler	Vegna þess að þjálfun í réttum framleiðsluháttum er ekki skipulögð fyrir nýliða og reglulega fyrir allt starfsfólk eða er ófullnægjandi	Skilgreina kröfur til mismunandi starfa og þjálfna fólk í samræmi við þar. Nýliðaþjálfun. Regluleg þjálfunaráætlun, Ráða fólk með fagþekkingu	Þjálfunaráætlun starfsmanna og skráningar á þjálfun yfirfarnar. Hafa nýir starfsmenn fengið þá þjálfun sem gert er ráð fyrir.
Sjúkdómsvaldandi örverur, s.s. St. Aureus, salmonella, E. coli, efnaleyfar frá hreinsiefnum, aðskotahlutir s.s. gler	Vegna þess að innra eftirlit og / eða HACCP kerfið er óvirkt vegna skorts á fagþekkingu til að reka kerfið	Starfsmaður / starfsmenn með þekkingu á innra eftirliti og HACCP og góð almenn þekking meðal starfsmanna á mikilvægi innra eftirlits og HACCP áætlun	Skoða skráningar á þjálfun og hvort þjálfun sé í samræmi við áætlanir

• Prif og sótthreinsun

- Til skal vera verklagsregla sem lýsir hvernig tryggt er að eldhúsið sé þrifið og sótthreinsað) með reglubundnu millibili, þannig að ekki sé hætt á að matvæli mengist. Í verklagsreglunni skal koma fram:
 - Markmið með þrifum.
 - Skilgreindur ábyrgðaraðili þrifa.
 - Lýsing á tíðni og framkvæmd þrifa á mismunandi svæðum, innréttingum og búnaði.
 - Hvaða kröfur eru gerðar til þrifa á snertiflötum við matvæli.
 - Hvaða þrifaefni eru notuð og leiðbeiningar um notkun þeirra.
 - Hvernig staðið er að þjálfun fólks sem sér um þrif .
 - Hvernig þrifa og sótthreinsiefni eru geymd.
 - Lýsing á eftirliti með þrifum og þeim viðmiðanareglum sem gilda.
 - Lýsing á úrbótum sem grípa á til ef þrifum er ábótavant.
 - Reglur um skráningu á þrifum, eftirliti og úrbótum.

• Rétt þrif og sótthreinsun fyrirbyggja hættur vegna:

Hætta	Orsök hættu	Fyrirbyggjandi ráðstafanir	Eftirlit
Sjúkdómsvaldandi örverur s.s. Salmonella, E.coli, Listeria.	Þrif eru ekki nægjanleg.	Skilvirk þrifaáætlun og þrifið í samræmi við það.	Eftirlit með virkni þrifa. Skráningar yfirfarnar. Sjónmat. Reglubundið eftirlit með Rodac skálum eða ATP mælingar
Klór, sápa og aðrar efnaleifar.	Ófullnægjandi skolun eftir þrif getur valdið því að efnarestar verða eftir sem síðan geta mengað matvælin.	Þrifaáætlun tilgreinir skolun og unnið sé í samræmi við hana. Efni til þrifa séu samþykkt í matvælavinnslum.	Eftirlit með þrifum. Farið yfir verklag við þrif og þau efni sem notuð eru.

• Þjálfun og fræðsla starfsfólks

Ýmsar leiðir

Námskeið

Maður á mann fræðsla

Fræðsluefni MAST

Myndbönd You tube

Food safety

<http://www.sfbtraining.co.uk/>

http://www.youtube.com/watch?v=FRb_bU213eg



Regluleg fræðsla mikilvæg til að tryggja öryggi matvæla

• Rekjanleiki

- Rekja feril matvæla eitt skref fram og eitt skref aftur
- Geta tilgreint:
 - Alla birgja, heimilisfang og móttökudagsetningu
 - Nótur og virkt móttökueftirlit
 - Kaupendur matvæla
- Matvæli séu ávallt merkt í geymslum. Ómerkt matvæli er ekki hægt að rekja

• Af hverju rekjanleiki / innköllun

- 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 vikum seinna
- Koma hefði mátt í veg fyrir að um 600 manns hefðu veikst ef stöðvun dreifingar hefði tekist

• Danir hafa sett reglur um hindber

- Skylda að hita fyrir notkun
- Dæmi um áhættustjórnun

• Hættugreining

- Framkvæma þarf hættugreiningu
 - Þarf að setja upp mikilvæga stýristaði til að eyða / útiloka hættur ?
 - Suða á kjúkling
 - Kæling á heitum réttum
 - Réttum haldið heitum
- Hættugreining skv. aðferðum Codex alimentarius
 - [Leiðbeiningar ESB um HACCP](#)
- Vakta mikilvæga stýristaði

• Áhættumiðað eftirlit

3. gr. reglugerðar (EB) nr. 882/2004 um opinbert eftirlit (innleidd með reglugerð nr. 106/2010):

- 1. Aðildarríkin skulu sjá til þess að opinberu eftirliti sé sinnt reglulega og út frá áhættu og fari nægilega oft fram til að markmiðum þessarar reglugerðar verði náð, að teknu tilliti til:
 - a) þekktrar áhættu sem fylgir dýrum, fóðri eða matvælum, fóður- eða matvælafyrirtækjum, notkun fóðurs eða matvæla eða ferla, efnis, starfsemi eða reksturs sem kann að hafa áhrif á öryggi fóðurs eða matvæla og heilbrigði eða velferð dýra.
 - b) skráðra heimilda um stjórnendur fóður- eða matvælafyrirtækja að því er varðar það hvort þeir hafi farið að lögum um fóður eða matvæli eða reglum um heilbrigði og velferð dýra.

• Reglubundið eftirlit HES

- Hefst þegar starfsleyfi hefur verið gefið út
- Tíðni eftirlits skv. áhættumati
 - Nú tvisvar á ári
- Nýtt áhættuflokkunarkerfi 2014 ?
 - Áhættuþættir sem hafa áhrif á áhættuflokkun
 - Tegund starfsemi / tegund hráefnis
 - Stærð og umfang (fjöldi matarskammta)
 - Neytendahópar / viðkvæmir neytendur
 - Fyrir hvern áhættuþátt fást stig eftir því hve mikil áhættan er
 - Samanlagður fjöldi stiga gefur áhættuflokk / tíma í eftirliti

• Eftirlit HES

- Framkvæmt skv. Skoðunarhandbók 2014 ?
 - Áhersla á verklag hvað varðar góða starfshætti
 - Innra eftirlit
 - Hættur og aðferðir til að fyrirbyggja eða minnka hættur
- Tíðni skv. áhættuflokkun
- Markmið
 - Samræmt
 - Skv. Skriflegu verklagi
 - Tíðni skv. Áhættumati og frammistöðu fyrirtækja

• Frammistöðuflokkun

- Eftirlitsþörf fyrirtækja einnig metin út frá frammistöðu í fyrra eftirliti
- Flokkað í þrjá flokka A, B og C
 - Hefur áhrif til hækkunar/lækkunar á tímafjölda eftirlits.
- **A-** *Stofnunin telur að vinnslan/fyrirtækið viðhafi bestu mögulega starfshætti til að framleiða örugg matvæli og því má draga úr tímum reglubundins eftirlits.*
 - *Eftirlitsþörf metin helmingi lægri en við grunnflokkun (0,5)*
- **B - Grunnflokkur:** *Ásættanlegt ástand. Allar nýjar vinnslur/fyrirtæki eru sett í frammistöðuflokk B.*
 - Segir til um grunneftirlitsþörf fyrirtækja (1,0)
- **C** - *Stofnunin telur að vinnslan/fyrirtækið og/eða verklag sæti miklum ágöllum við framleiðslu matvæla. Naumlega starfhæft, krefst aukins eftirlits.*
 - *Eftirlitsþörf helmingi meiri en við grunnflokkun (1,5)*

Takk fyrir!

www.mast.is

