

KÖNNUN Á UMGENGNI OG HREINLÆTI Í ÍSLENSKUM FISKVINNSLUM

2007



.....
F I S K I S T O F A

Fiskistofa

2007



.....
F I S K I S T O F A

DALSHRAUN 1, 220 HAFNARFJÖRÐUR

SÍMI: 569 7900 FAX: 569 7991

www.fiskistofa.is

KÖNNUN Á UMGENGNI OG HREINLÆTI Í
ÍSLENSKUM FISKVINNSLUM

Fiskistofa 2007

Matvælaeftirlitssvið

Verkefnisstjóri

Guðjón Gunnarsson

gudjong@fiskistofa.is

EFNISYFIRLIT

EFNISYFIRLIT.....	2
INNGANGUR.....	4
AÐFERÐ.....	5
Uppbygging spurningarlista	5
Prófun á spurninga lista	6
Framkvæmd	6
NIÐURSTÖÐUR.....	7
Búningsherbergi	8
Spurning 1. Eru búningsherbergi hrein?.....	9
Spurning 2. Er góð umgengni í búningsherbergjum?	10
Spurning 3. Er aðskilnaður vinnu- og persónulegs fatnaðar?.....	11
Starfsfólk	12
Spurning 4. Notar starfsfólk viðeigandi vinnufatnað (sloppar, hárnét, o.fl.)	14
Spurning 5. Notar starfsfólk hreinan vinnufatnað?.....	15
Spurning 6. Eru umgengnisreglur virtar?.....	16
Spurning 7. Þvær starfsfólk sér um hendur eftir vinnustopp?.....	17
Vinnslusvæði	18
Spurning 8. Er flæði afurða þannig að ekki sé hætt á krossmengun?.....	20
Spurning 9. Er flæði starfsfólks þannig hátt að ekki sé hætt á krossmengun?.....	21
Spurning 10. Er vinnslusvæðið hreint?.....	22
Spurning 11. Er góð umgengni á vinnslusvæði?	23
Spurning 12. Eru snertifletir matvæla hreinir?	24
Spurning 13. Er aðstaða til þvotta á körum?	25
Kælir	26
Spurning 14. Er kælir til staðar?	27
Spurning 15. Er kælir hreinn?	28
Spurning 16. Er góð umgengni í kæli?.....	29
Spurning 17. Er aðskilnaður í kæli á hráefni, afurð og úrgangi?	30
Frystigeymslur	31
Spurning 18. Er frystigeymslan hrein?.....	32
Spurning 19. Er góð umgengni í frystigeymslu?	33
Spurning 20. Er hrím til staðar?	34
Umbúðageymsla	35
Spurning 21. Er umbúðageymslan hrein?.....	36
Spurning 22. Er góð umgengni í umbúðageymslunni?	37
Athafnasvæði.....	38
Spurning 23. Er athafnasvæðið hreint?	39
Spurning 24. Er aðskilnaður á athafnasvæði í lagi?.....	40
Spurning 25. Er góð umgengni á athafnasvæði?.....	41
Spurning 26. Eru kör geymd utan dyra?.....	42

Spurning 27. Eru notaðir gámar utan dyra fyrir hráefni?	43
Spurning 28. Er hráefni geymt utan dyra?	44
Meðhöndlun úrgangs.....	45
Spurning 29. Er úrgangur geymdur í lokuðum körum?	46
Spurning 30. Er úrgangur geymdur utan dyra?	47
Spurning 31. Er hætta á að úrgangur mengi afurðir?	48
Spurning 32. Geymsla úrgangs, eru tímamörk virt?	49
Meðhöndlun hráefnis og afurða.....	50
Spurning 33. Er hráefni kælt?.....	51
Spurning 34. Eru aukaafurðir kældar?	52
Spurning 35. Er hráefni í vinnslulínunum kælt í pásam?	53
Spurning 36. Er sírennsli á þvottakörum?	54
Meðferð á ís	55
Spurning 37. Er ís aðkeyptur?	56
Spurning 38. Er ísvél hrein?	57
Spurning 39. Eru kör undir ís hrein?	58
Spurning 40. Er ís hreinn?	59
Spurning 41. Er ís geymdur við heilnæmar aðstæður?	60
Lyftarar.....	61
Spurning 43. Eru lyftarar hreinir?.....	62
Spurning 44. Er lyftarageymslan hrein?	63
Spurning 45. Er góð umgengni í lyftarageymslu?.....	64
Spurning 46. Er notkun á lyftara innandyra í lagi?	65
Spurning 47. Er sami lyftari notaður úti og inni?.....	66
UMRÆÐUR OG ÁLYKTANIR	67
VIÐAUKI I: SPURNINGALISTI	i
VIÐAUKI II: UPPLÝSINGAR TIL FRAMLÆIÐANDA	iii

INNGANGUR

Hreinlæti, góð umgengni og aðskilnaður milli hreinna og óhreinna svæða er mjög mikilvægt í fiskvinnslu til að tryggja heilnæmi afurðanna. Það hafa hinsvegar verið ákveðnar vísbendingar um að hreinlæti og umgengni sé víða ábótavant í fiskvinnslu. Athugasemdir þess efnis hafa þrátt fyrir það ekki verið fyrirferðarmiklar á skoðunarskýrslum. Ýmsar ástæður geta verið fyrir því, m.a. er hugsanlegt að þau skoðunaratriði sem taka á þrifum og hreinlæti séu ekki nægjanlega skýr. Einnig getur það verklag skoðunarmanna skoðunarstofa, að tilkynna um heimsókn með fyrirvara, haft áhrif á ástand hreinlætis og umgengni við úttekt.

Á síðasta ársfjórðungi 2006 lét Fiskistofa framkvæma könnun á umgengni og hreinlæti í íslenskum fiskvinnslum. Könnun þessi er hluti af stærra umgengis- og hreinlætis átaki sem hefur það að markmiði að greina þann vanda sem til staðar er í umgengis og hreinlætismálum og koma með tillögur til úrbóta. Könnunin er ólík hefðbundnum skoðunum á þann hátt að eingöngu er verið að skoða umgengni og hreinlæti. Innra eftirlitskerfi fyrirtækjanna og ástand bygginga og búnaðar var ekki skoðað.

Tilgangurinn með könnuninni var að fá upplýsingar um ástand umgengis- og hreinlætismála almennt og hvernig aðskilnaði milli hreinna og óhreinna svæða er háttáð. Niðurstöðurnar verða birtar, m.a. í þessari skýrslu og getur þar með farið af stað umræða um hvað megi betur fara í fiskvinnslu á Íslandi og hvað sé vel gert. Fiskistofa mun fara í eftirfylgniskoðanir til að knýja á um úrbætur í þeim fyrirtækjum sem fá óásættanlega niðurstöðu úr könnuninni. Jafnframt þá gefur könnunin möguleika á að bera saman skoðunarmenn á annan hátt en hingað til hefur verið gert.

Fiskistofa og skoðunarstofurnar framkvæmdu könnunina í öllum þeim fiskvinnslum í landi sem hafa vinnsluleyfi frá Fiskistofu. Könnunin kom í staðinn fyrir hefðbundna skoðun skoðunarstofanna. Fyrirtækin voru ekki látin vita fyrirfram um skoðunina.

AÐFERÐ

Spurningalisti var saminn með því að taka þau atriði sem snúa að hreinlæti og umgengni út úr skoðunarhandbók Fiskistofu. Fleiri atriðum var bætt við og var þar stuðst við reynslu eftirlitsmanna á þeim þáttum sem hvað helst er misbrestur á. Drög að spurningalistanum voru send til skoðunarstofunnar Sýnis og Nýju Skoðunarstofunnar og var þeim gefinn kostur á að koma með athugasemdir við listann. Einnig var leitað til Félagsvísindastofnunar Háskóla Íslands. Sérfræðingar þar gáfu ráð um uppbyggingu spurninganna og hvernig kvarða væri hentugast að nota.

Ákveðið var að nota broskalla til að lýsa mati eftirlitsmannsins á aðstæðum í fyrirtækinu m.t.t. ákveðinna þátta. Spurningalistann er að finna í viðauka 1. Ásamt spurningum sem kölluðu á mat á aðstæðum, var einnig spurt Já/Nei, spurninga. Hlutverk þeirra var fyrst og fremst að afla upplýsinga um ákveðin atriði sem koma hreinlæti og umgengni beint eða óbeint við.

Uppbygging spurningarlista

Spurningalistinn innhélt 47 spurningar. 37 spurningar voru með 5 stiga Likert kvarða. Mælikvarðiinn var broskarlar, fimm mismunandi svipbrigði sem áttu að samsvara við það hvernig skoðunarmaðurinn upplifði skoðunatriðið. Í flestum tilfellum var verið að meta ástand, þ.e. frá því að vera “mjög gott” (☺) í það að vera “mjög slæmt” (☹). Tíðni spurningar voru frá því að vera “alltaf” (☺) í að vera “aldrei” (☹). Sem viðmið þá gengu skoðunarmenn/konur út frá því besta sem búast má við í greininni (eða sem þau hafa séð í greininni) til þess versta sem þau hafa séð.

9 spurningar voru “Já” eða “Nei” spurningar. Þær sneru að atriðum eins og hvort kælir væri til staðar og hvort kör væru geymd utan dyra. Þessar spurningar snúa ekki endilega beint að hreinlæti en varða atriði sem Fiskistofa vill afla upplýsinga um.

1 spurning sneri að fjölda lyftara í vinnslunni og tengist öðru verkefni sem fjallar um notkun lyftara í fiskvinnslum.

Prófun á spurninga lista

Spurningalistinn var prófaður af eftirlitsmönnum Fiskistofu. Framkvæmdin var á þann veg að tveir eftirlitsmenn fóru saman í fyrirtæki og prófuðu spurningalistann hvor fyrir sig. Eftir úttektina var borið saman hvaða atriði voru túlkuð mismunandi og hvaða spurningar voru ekki nægjanlega skýrar. Þetta ferli var endurtekið nokkrum sinnum og að því loknu var listinn sendur skoðunarstofunum til prófunar. Að fengnum athugasemdum frá skoðunarstofunum var spurningalistinn fullgerður og tilbúinn til notkunar.

Framkvæmd

Fiskistofa útbjó spurningalista með þeim þáttum sem huga átti að í könnuninni. Skoðunarmenn skoðunarstofanna skoðuðu fyrirtækið og mátu þá þætti sem komu fram í spurningalistanum. Ef fyrirtækið var með óskylda vinnslu eða vinnslugreinar sem ekki eru í sama húsnæði var fylltur út fleiri en einn spurningalisti.

Framleiðendum var tilkynnt um könnunina á staðnum og afhentar upplýsingar sem skýrðu hana nánar (sjá viðauka II). Þar kom m.a. fram að skýrsla yrði unnin úr niðurstöðunum og að fyrirtækið fengi upplýsingar um hvar það stendur miðað við aðra. Fiskistofa gerir ráð fyrir að þær niðurstöður liggi fyrir á haustmánuðum 2007. Jafnframt að staða fyrirtækisins sé trúnaðarmál, fyrst um sinn að minnsta kosti. Afrit af gátlista var ekki skilið eftir í fyrirtækinum.

Skoðunarstofurnar sendu niðurstöður vikulega til Fiskistofu. Ef skoðunarmenn mátu ástand fyrirtækisins þannig að Fiskistofa þurfti að grípa til aðgerða, var haft samband við Fiskistofu og niðurstöður könnunarinnar faxesðar eins fljótt og unnt var til Fiskistofu. Nokkur dæmi voru um þessar tilkynningar frá skoðunarmönnum og brást Fiskistofa við eins hratt og hægt var.

Tölfræðileg úrvinnsla var gerð með Microsoft® Office Excel 2003 SP2 og GraphPad Prism 4 fyrir Windows.

NIÐURSTÖÐUR

Þær niðurstöður sem hér eru birtar eru úr fjórum stærstu vinnsluflokkunum; frystingu, söltun, ferskum fiski og forsoðnum afurðum. Þær vinnslugreinar sem ekki eru gerð skil í þessari skýrslu verða kynntar sérstaklega síðar.

Framsetning gagna er á þann veg að á súluritunum er bæði hægt að sjá hversu mörg fyrirtæki fengu tiltekna niðurstöðu og jafnframt hvert prósentuhlutfallið er.

Búningsherbergi

Skoðunatriði 3.4.01 Búningsherbergi í skoðunarhandbók fyrir fiskvinnslur¹ er svo hljóðandi:

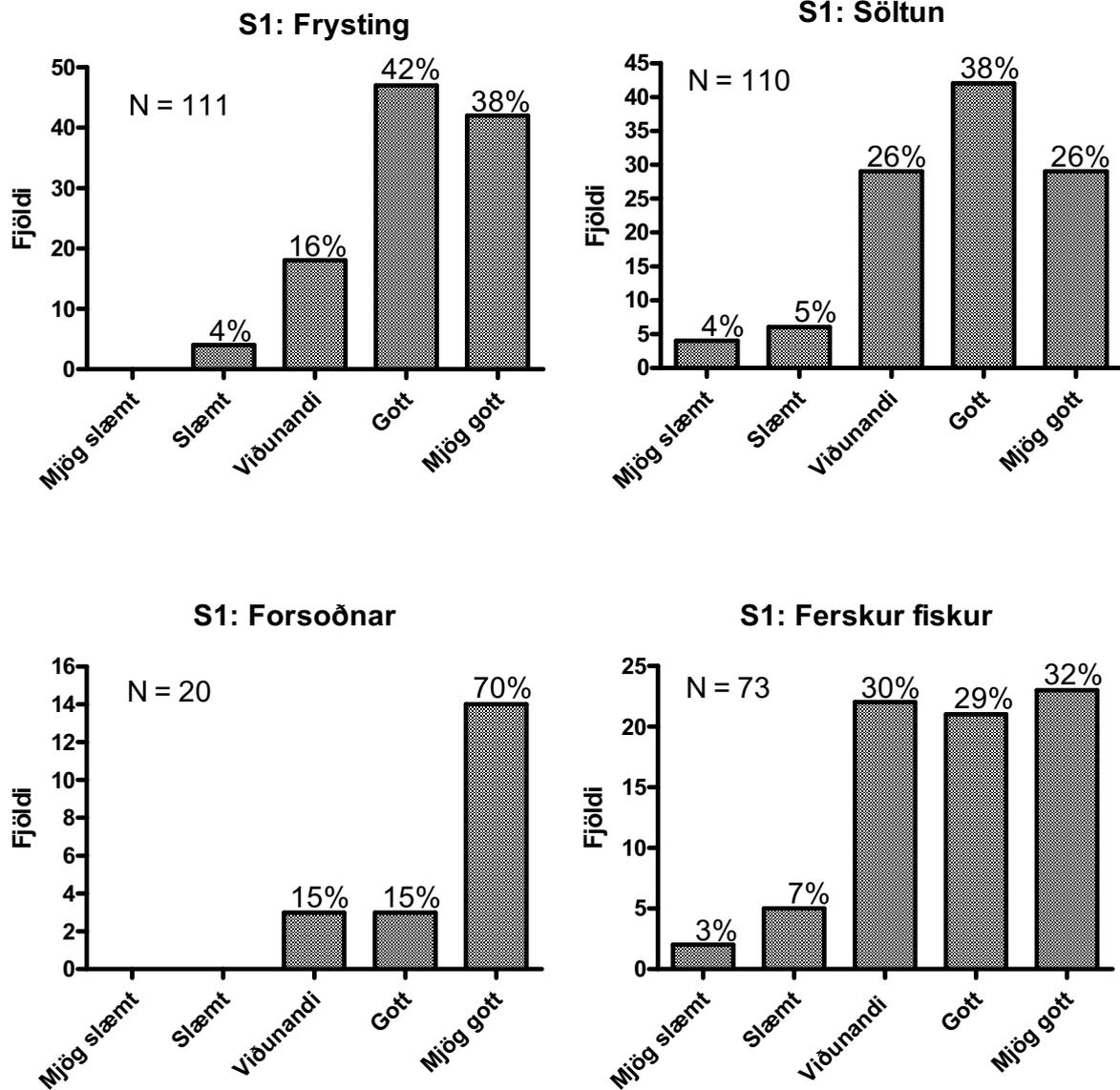
“Til staðar skulu vera búningsherbergi fyrir starfsfólk með skápum eða öðru fyrirkomulagi til að geyma föt hvers starfsmanns. Áhersla skal lögð á að ekki séu höfð saman útiföt og vinnuföt. Hver starfsmaður ætti að hafa aðstöðu til að geyma föt.

Veggir og gólf í búningsherbergjum skulu gerð úr *samþykktum smíðaeignum í matvælavinnslu*. (Viðauki 3, I bluti, 9. tl. Rgl. nr. 233/1999)

Búningsherbergjum skal haldið vel við og vera hrein. (Viðauki 3, II bluti A, 1. tl. Rgl. nr. 233/1999)”

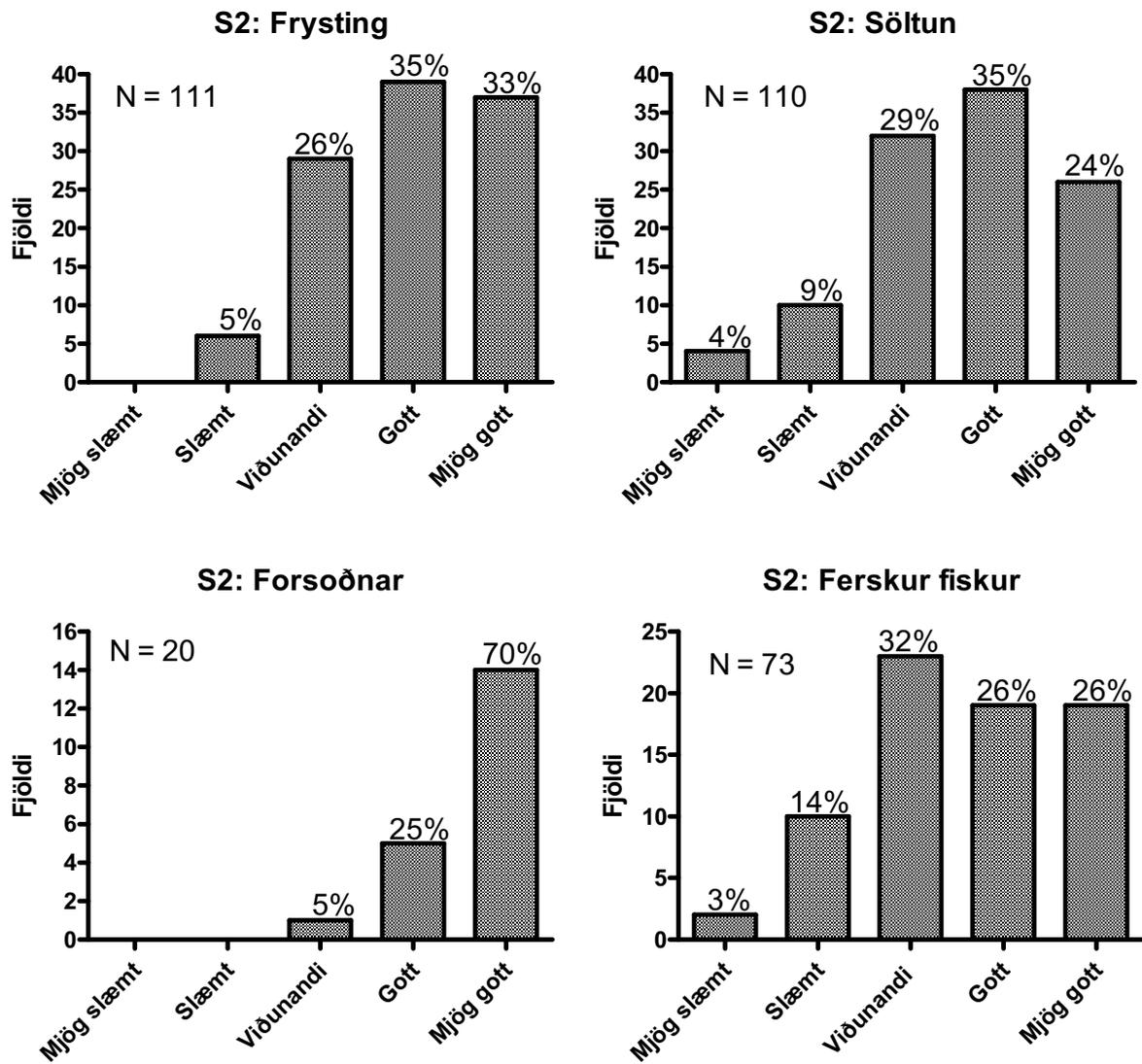
¹ http://www.fiskistofa.is/skjol/skodunarhbok/almenn_skodunarhandbok_heild.pdf

Spurning 1. Eru búningsherbergi hrein?



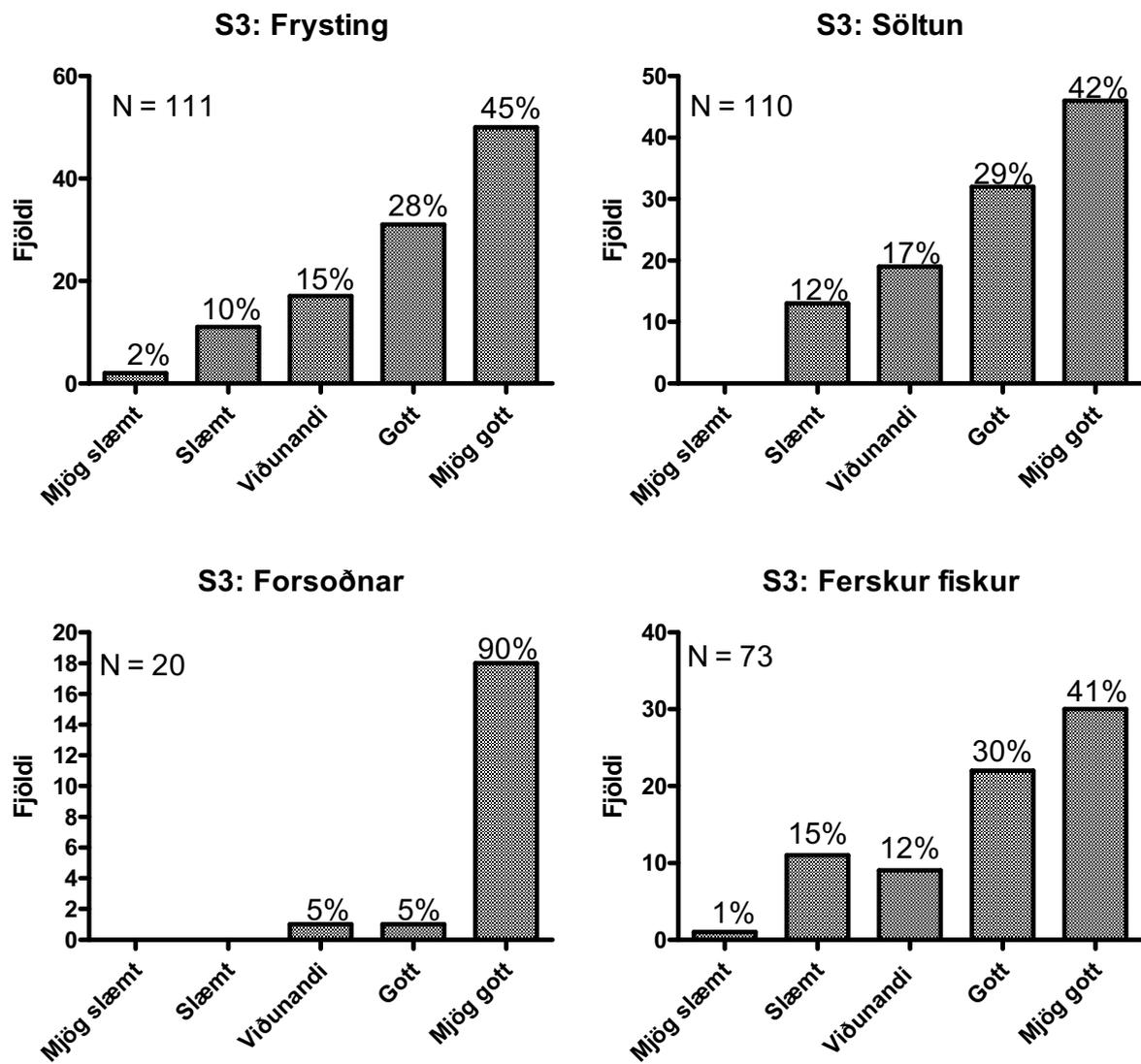
Mynd 1. Hreinlæti í búningsherbergjum.

Spurning 2. Er góð umgengni í búningsherbergjum?



Mynd 2. Umgengni í búningsherbergjum.

Spurning 3. Er aðskilnaður vinnu- og persónulegs fatnaðar?



Mynd 3. Aðskilnaður á vinnufatnaði og persónulegum fatnaði.

Starfsfólk

Nokkur skoðunaratriði snúa að umgengni og hreinlæti starfsfólks í skoðunarhandbók Fiskistofu fyrir landvinnslur.

Skoðunaratriði 3.5.01 snýr að vinnufatnaði starfsfólks

“Starfsfólk skal klæðast hentugum og hreinum vinnufatnaði. Engir vasar skulu vera utan á fatnaðinum. Þegar hanskar eru notaðir verða þeir að vera hreinir og vatnsheldir. Hanskar sem notaðir eru við óvarðar fiskafurðir skulu þrífir sem hendur áður en gengið er að vinnu. Svuntur og stakkar sem notaðar eru við vinnu við óvarðar fiskafurðir skulu hreinar og vatnsheldar. Óhreinindi sem safnast fyrir meðan á vinnu stendur skal skola af reglulega. Ekki skal verið í þessum fatnaði utan vinnsluvæða. Allur vinnufatnaður skal hengdur upp þegar hann er ekki í notkun.

Allt starfsfólk sem vinnur við óvarðar fiskafurðir skal vera með hárnét sem hylur hárið alveg. Starfsfólk sem vinnur við afurðir sem ekki eru óvarðar, þ.e. heilan fisk eða afurðir í umbúðum má vera með anna höfuðbúnað en hárnét. Sama gildir um gesti sem leið eiga um vinnsluna. (*Víðauki 3, II bluti B. 1. tl. (a) Rgl. nr. 233/1999*)”

Skoðunaratriði 3.5.02 snýr að almennri umgengni

“Skilti sem banna reykingar, hrækingar, neyslu matar og drykkja skulu hengd upp á áberandi stöðum og a.m.k. við hvern inngang inn á tilreiðslu-, vinnslu-, geymslu- og stoðsvæði. Skilti sem banna aðgengi óviðkomandi inn á vinnsluvæði skulu hengd á viðeigandi staði. Skiltin skulu gerð úr varanlegum efnum sem eru vatnshelt.

Starfsfólk, sem vinnur við snyrtingu og pökkun, skal ekki nota snyrtivörur sem hætta er á að berist í fiskinn, ekki séu aðrir skartgripir bornir en einfaldir giftingarhringir og ósamsettir eyrnalokkar. (*Víðauki 3, II bluti B. 1. tl. (c) Rgl. nr. 233/1999*)”

Skoðunaratriði 3.5.03 fjallar um handþvott

“Starfsfólk skal þvo hendur a.m.k.:

- áður en það hefur vinnu eftir hlé;
- þegar það hefur meðhöndlar mengað efni eða yfirborð;

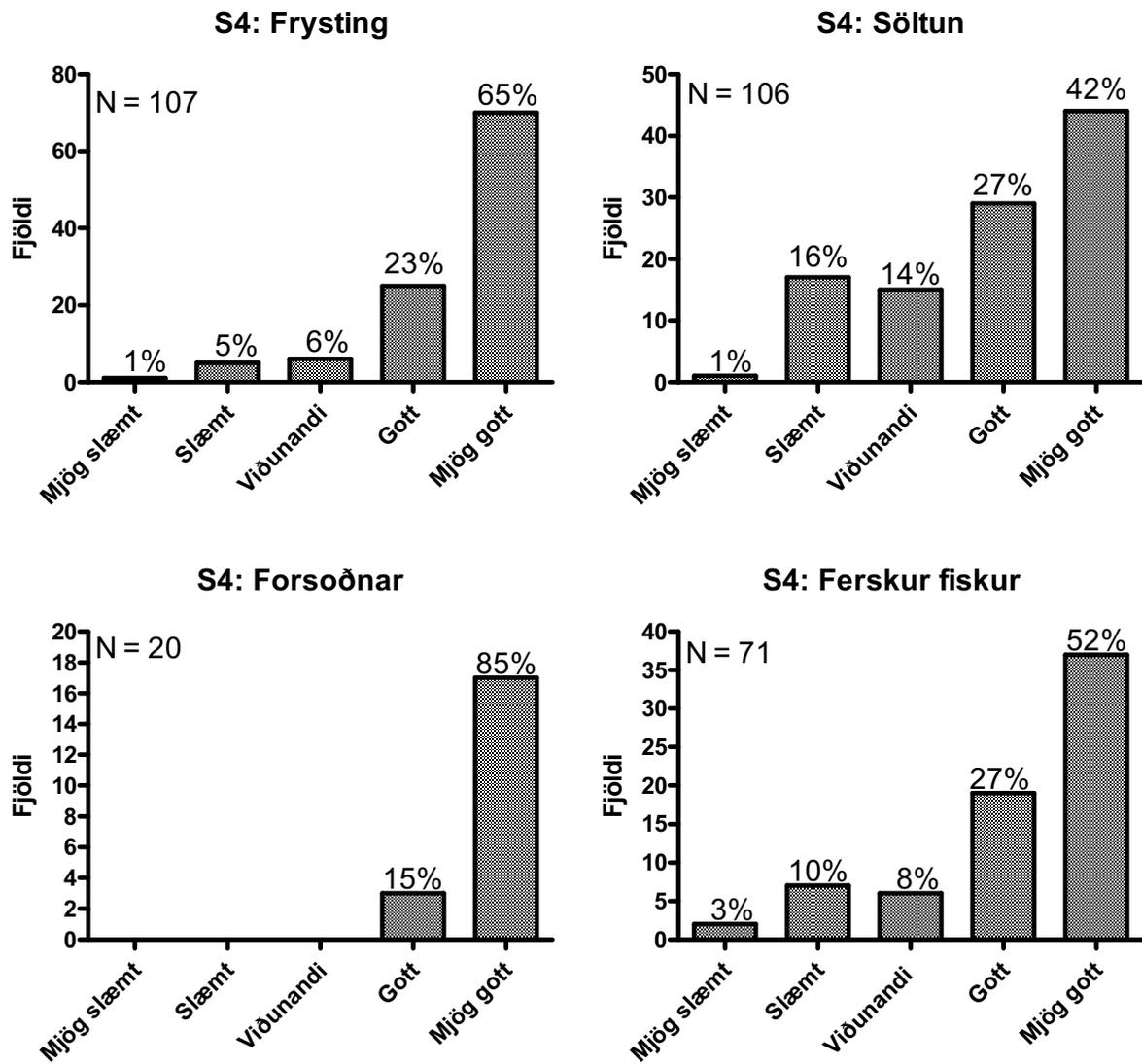
- að lokinni salernisferð;
- ef það hefur unnið á svæði fyrir hráar vörur, áður en vinna er hafin á svæði fyrir soðnar afurðir

Sár á höndum skulu hulin með vatnsheldum umbúðum.

Þar sem sóttþreinsiefni eru notuð skal nota þau eftir að hendur hafa verið þvegnar og þurrkaðar.

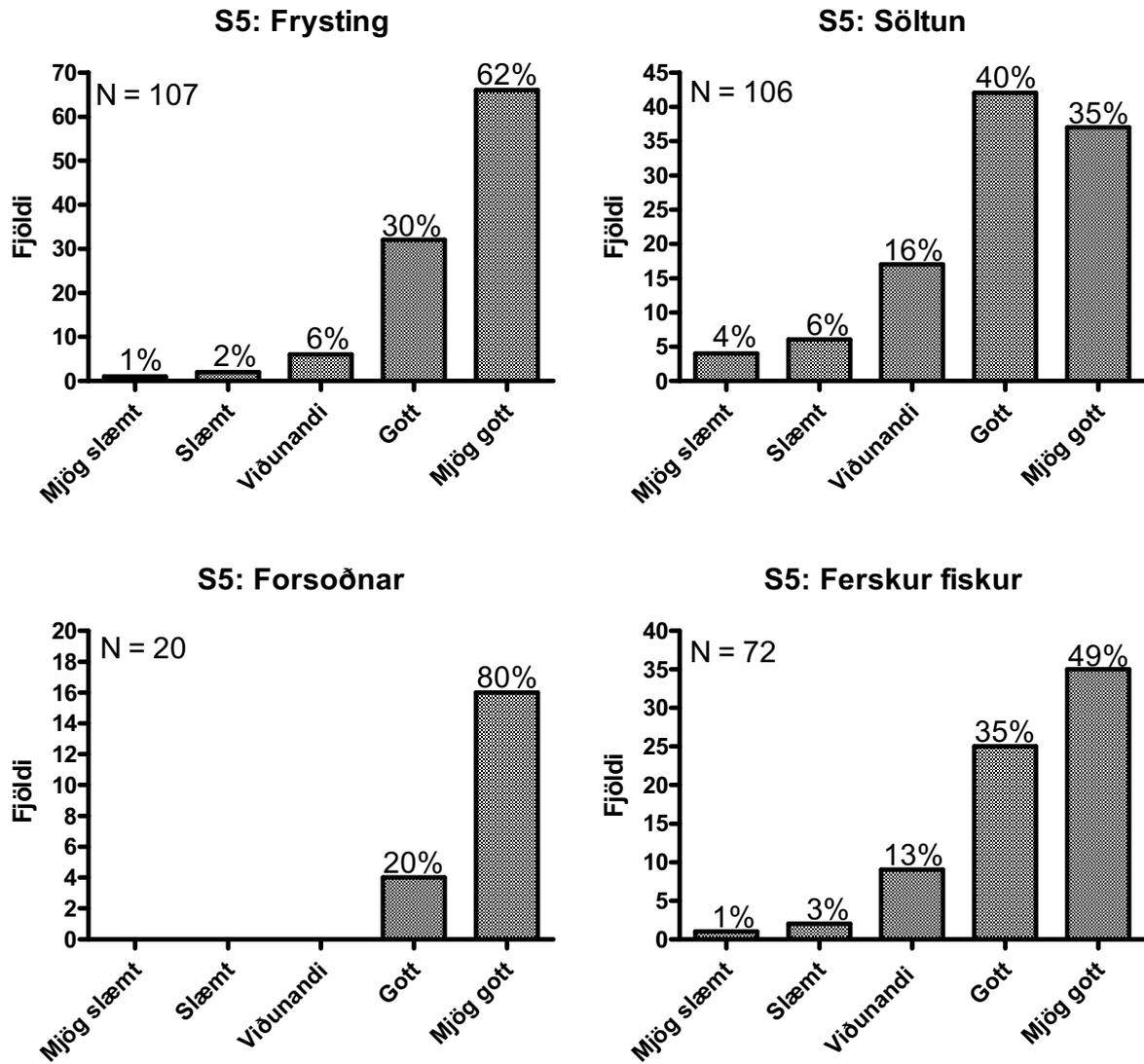
Ef starfsmaður er í hönskum gildir það sama og fyrir handþvott að ofan. (*Víðauki 3, II bluti B. 1. tl. (b) Rgl. nr. 233/1999*)”

Spurning 4. Notar starfsfólk viðeigandi vinnufatnað (sloppar, hárnét, o.fl.)



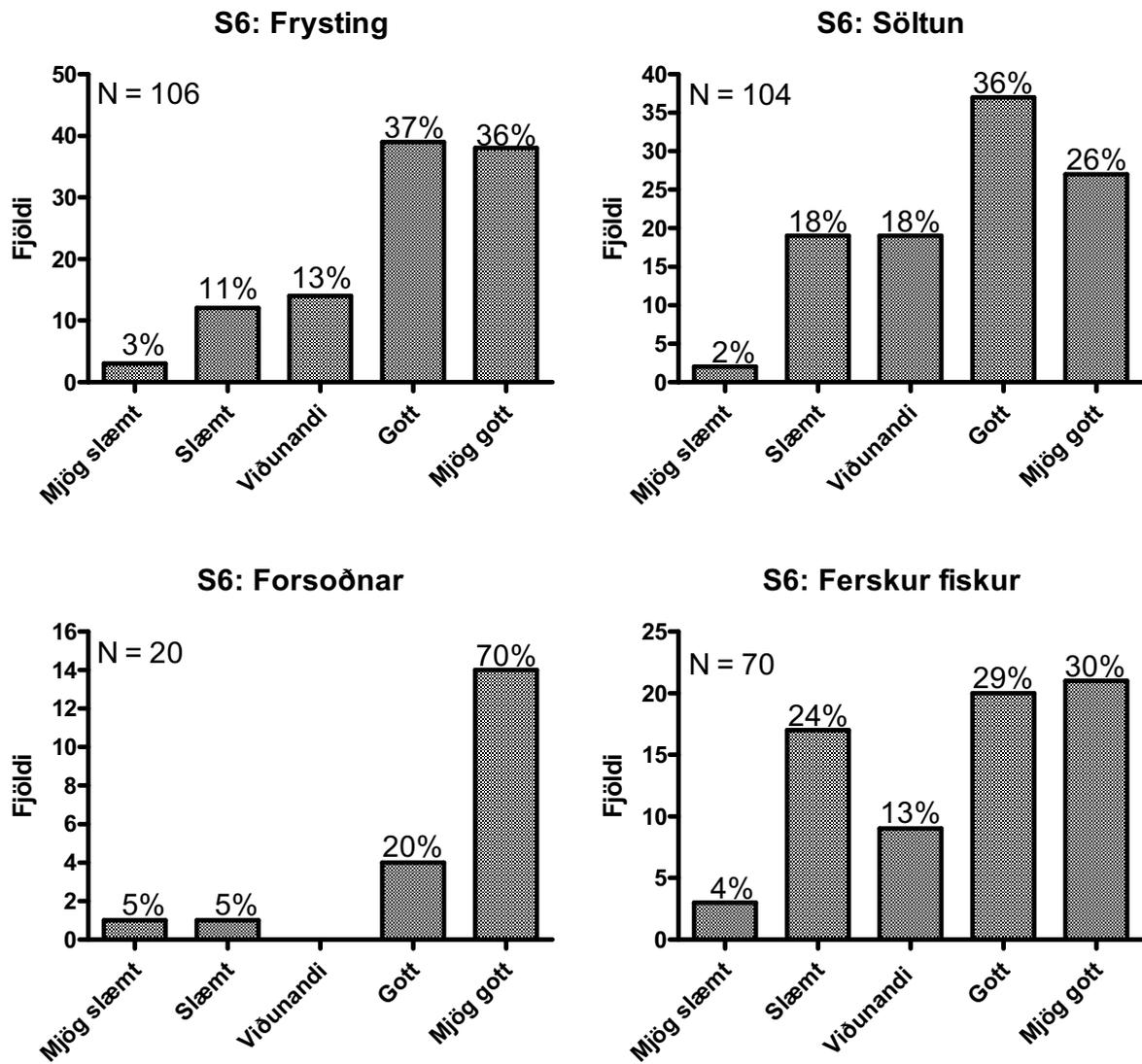
Mynd 4. Notkun starfsfólks á viðeigandi vinnufatnaði

Spurning 5. Notar starfsfólk hreinan vinnufatnað?



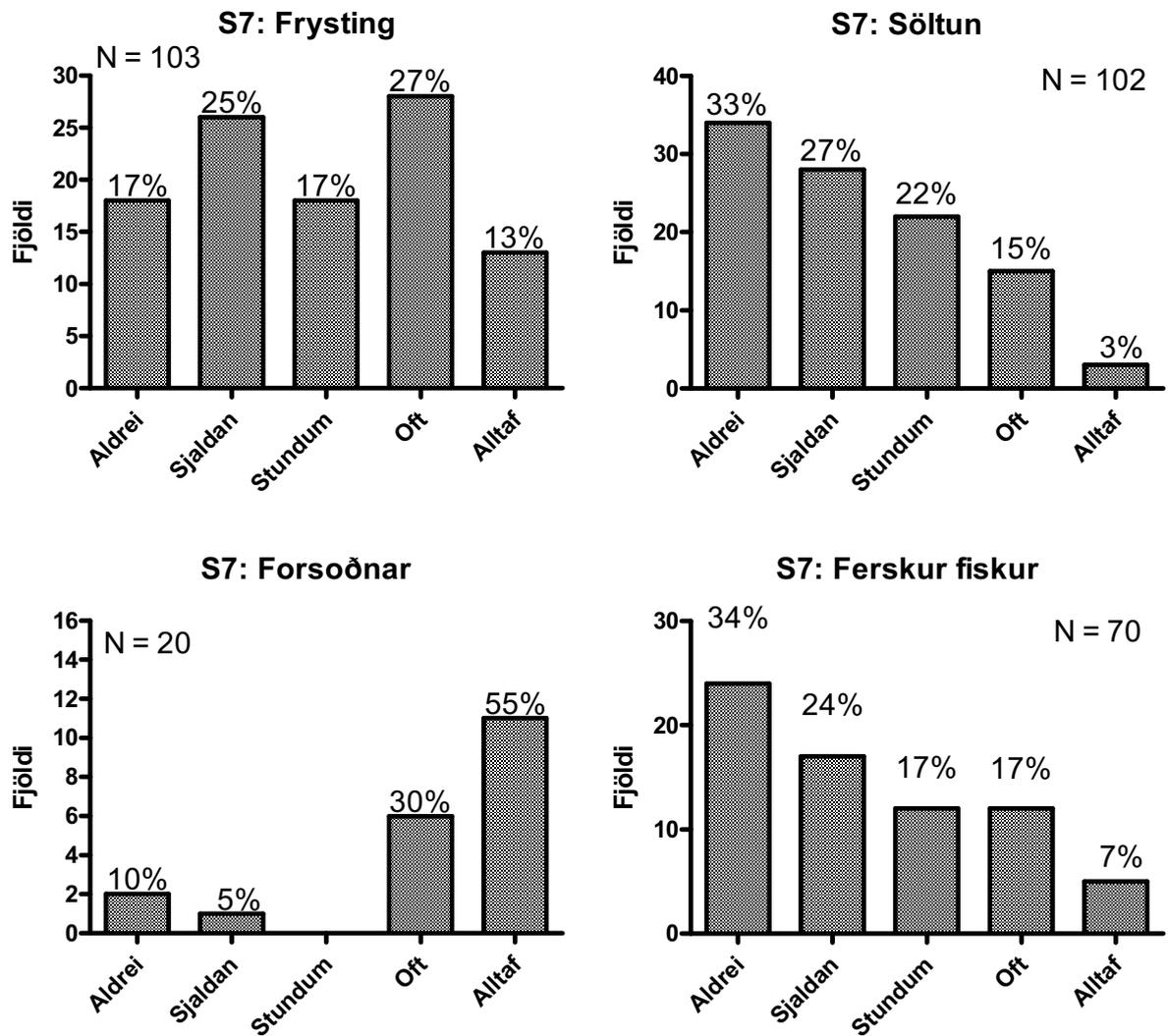
Mynd 5. Notkun á hreinum vinnufatnaði.

Spurning 6. Eru umgengnisreglur virtar?



Mynd 6. Umgengnisreglur

Spurning 7. Þvær starfsfólk sér um hendur eftir vinnustopp?



Mynd 7. Handþvottur starfsfólks

Vinnslusvæði

Í skoðunatriði 3.4.04 í skoðunarhandbók Fiskistofu segir:

“1. Vinnslusvæði skulu nægilega stór til þess að draga úr hættu á mengun vegna flæðis afurða í vinnsluferlinu.*

2. Vinnslusvæði skulu þannig úr garði gerð að hægt sé að viðhafa viðunandi hollustuhætti.*

3. Aðskilja skal starfsmannaaðstöðu, þ.m.t. starfsmannainngang frá vinnslusvæði með veggjum sem ná upp í loft.*

4. Svæði, þar sem meira hreinlætis er krafist, séu aðskilin frá svæðum þar sem minna hreinlætis er krafist, s.s. milli hrárra og soðinna afurða svo sem við rækjupillun. Fyrir starfsfólk skal vera milliherbergi á leið á vinnslusvæði.*

5. Reyksvæði skulu aðskilin frá öðrum svæðum með veggjum þ.e. vera sér rými eða bygging. (Viðauki 4, IV hluti, 5. tl. (a) Rgl. nr. 233/1999)

6. Salta skal fisk í sér aðstöðu eða hafa aðskilnað a.m.k. 5 metra frá annarri starfssemi. Þó getur aðskilnaður einnig verið í tíma ef hann er nægur til að uppfylla kröfur um hollustuhætti. (Viðauki 4, IV hluti, 5. tl. (a) Rgl. nr. 233/1999)

7. Skilja skal alveg á milli annarrar fiskvinnslu og vélþurrkunar á fiski sem hefur lyktarmengun í för með sér. Starfsmenn sem vinna við vélþurrkun mega nota sömu starfsmannaaðstöðu og þeir nota, sem vinna við aðra fiskvinnslu hjá sama fyrirtæki að því tilskyldu að hlífðarföt blandist ekki í skiptiherbergjum.

8. Brýningarbúnað skal hafa í rými sem aðskilið er frá vinnslusvæðum.*

*(Viðauki 3, I hluti, 1.tl. (b) Rgl. nr. 233/1999)”

Í viðauka 3 í reglugerð nr. 233/1999 segir í öðrum hluta:

1. Gólf, veggjum, loftum eða lofklæðningu, skilveggjum, tækjum og áhöldum sem notuð eru við vinnslu fiskafurða skal halda vel við og hreinum þannig að ekki stafi af þeim mengunarhætta fyrir afurðirnar.

Í skoðunarhandbók Fiskistofu er víða tekið á þrifum m.a. á ofangreindum atriðum.

Mikilvægt er að tryggja góða umgengni á vinnslusvæðum. Skýrar reglur eiga að vera til um umgengni starfsfólks. Jafnframt þá er mikilvægt að á vinnslusvæði sé einungis sá búnaður og efni sem nauðsynleg eru fyrir framleiðsluna. Óþarfa drasl og þess háttar á vinnslusvæðum torveldar þrif og getur verið afdrep fyrir meindýr.

Þrif í matvælavinnslum eru alltaf mikilvæg, sérstaklega á það við um snertifleti matvæla. Í skoðunarráði nr. 3.02.02 í skoðunarhandbók Fiskistofu er sérstaklega tekið á snertiflötum í fiskvinnslu.

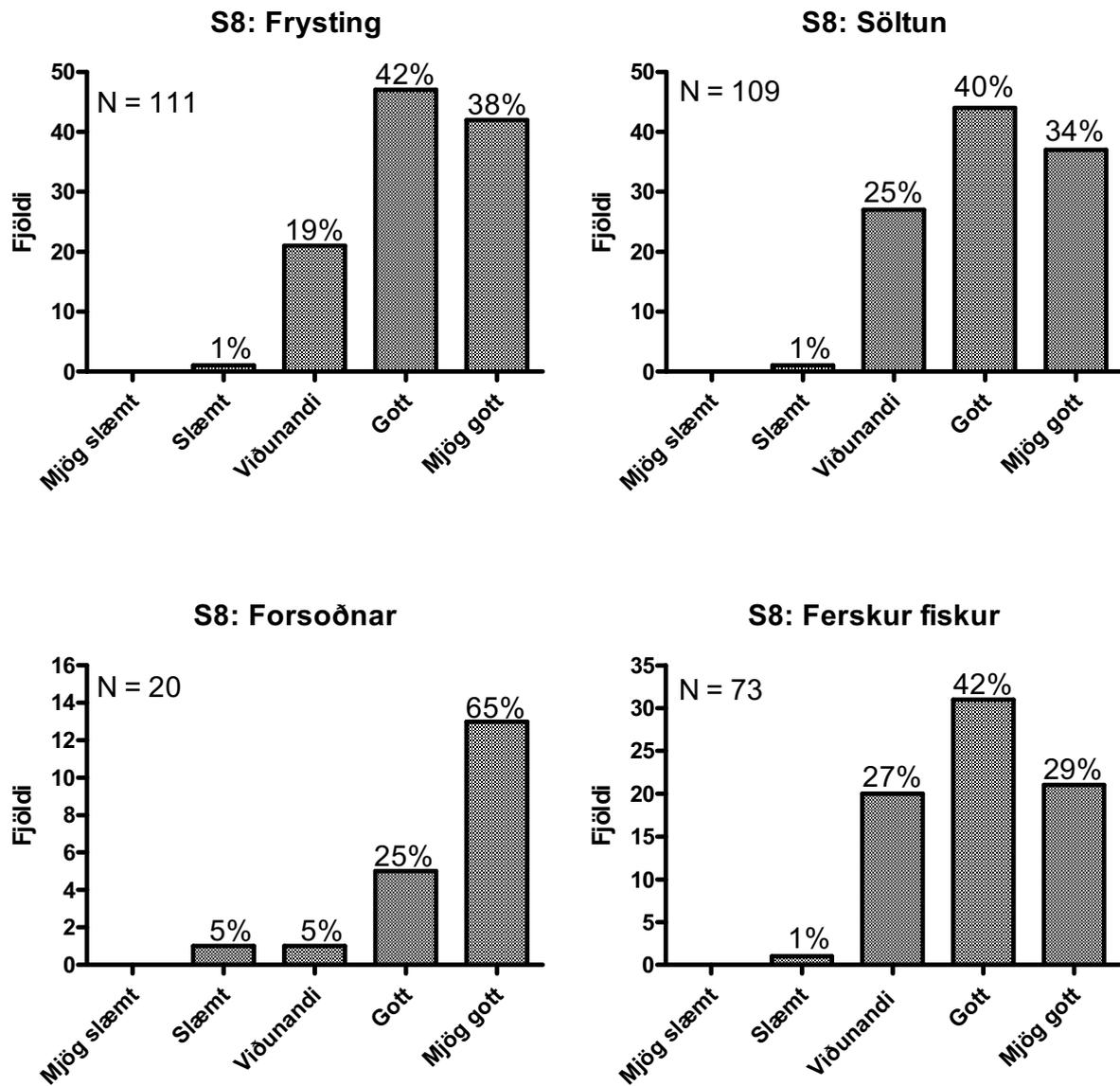
“Búnaður, kör og ílát verða að vera úr *samþykktu efni fyrir snertifleti við matvæli*. Ekkert timbur er leyft. (*Viðauki 3, I bluti, 5.tl. Rgl. nr. 233/1999*)...Kör eða ílát, sem notuð eru til flutnings ferskra fiskafurða á markað skulu þannig gerð að þau veiti þeim fullnægjandi vörn gegn óhreinindum, hnjaski og mengun. Sérstaklega að komið sé í veg fyrir að afurðirnar liggi í þíðuvatni, nema það sé hluti verklags t.d. þegar notaður er krapí. (*Viðauki 4, I bluti, 5.tl. Rgl. nr. 233/1999*)

Hönnun á búnaði, körum og ílátum, sem notuð eru við framleiðslu fiskafurða verður að vera þannig að auðvelt sé þrifa og gerileyða. (*II. kafli, 6.gr. Lög nr. 55/1998*)

Búnaður, kör og ílát sem notuð eru til vinnslu á sjávarafurðum skal haldið vel við og vera hrein. (*Viðauki 3, II bluti A, 1.tl. Rgl. nr. 233/1999*)”

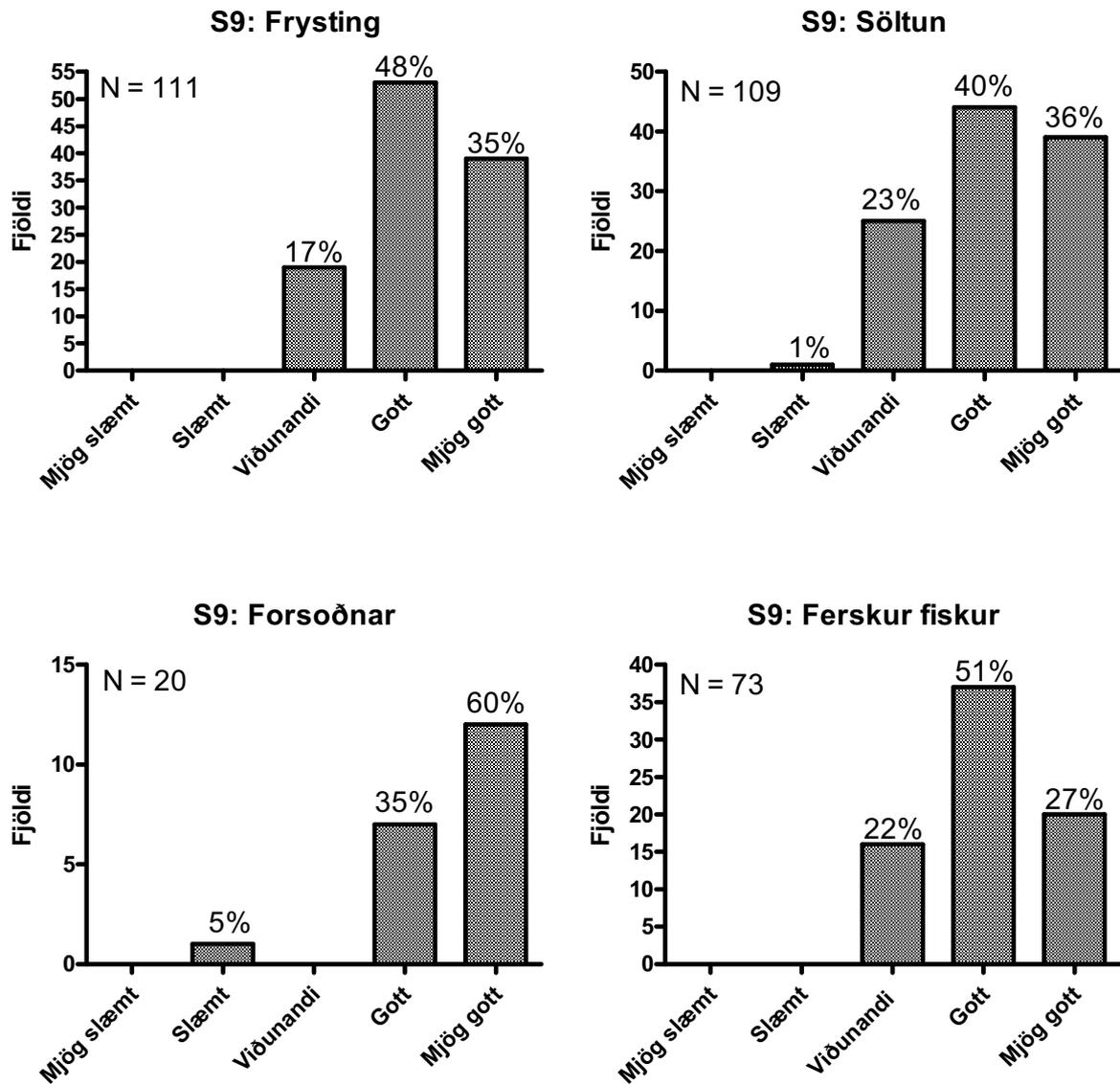
Þrif á körum getur skapað vandamál þar sem ekki hugað að nálægð við t.d. óvarðar afurðir. Í mörgum tilfellum eru kör spúluð og þvegin við hlið vinnslulínu með háþrýstispúl svo að óhreinindi dreifast um vinnslusvæðið.

Spurning 8. Er flæði afurða þannig að ekki sé hætt á krossmengun?



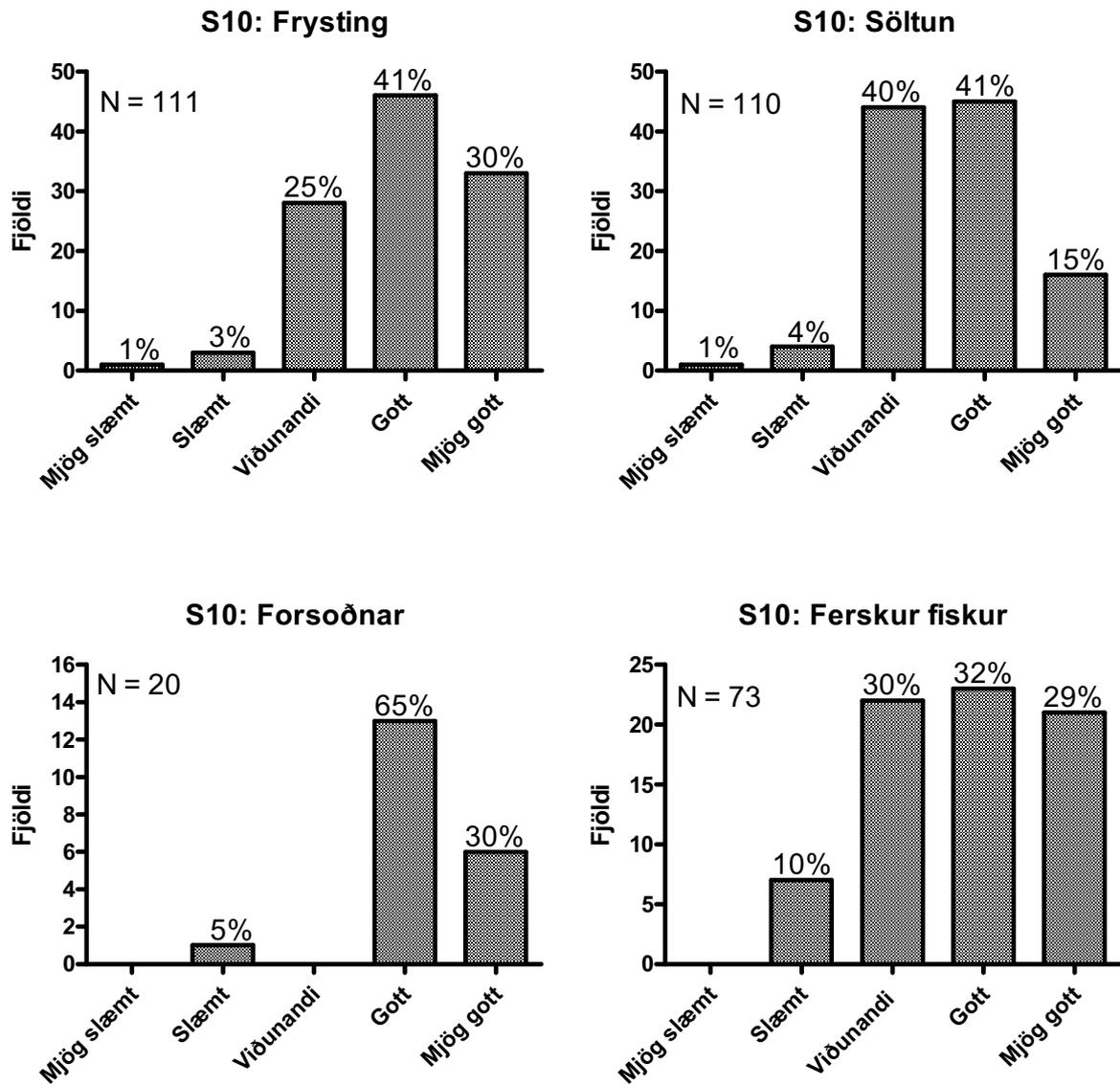
Mynd 8. Flæði afurða m.t.t. krossmengunar.

Spurning 9. Er flæði starfsfólks þannig háttað að ekki sé hætt á krossmengun?



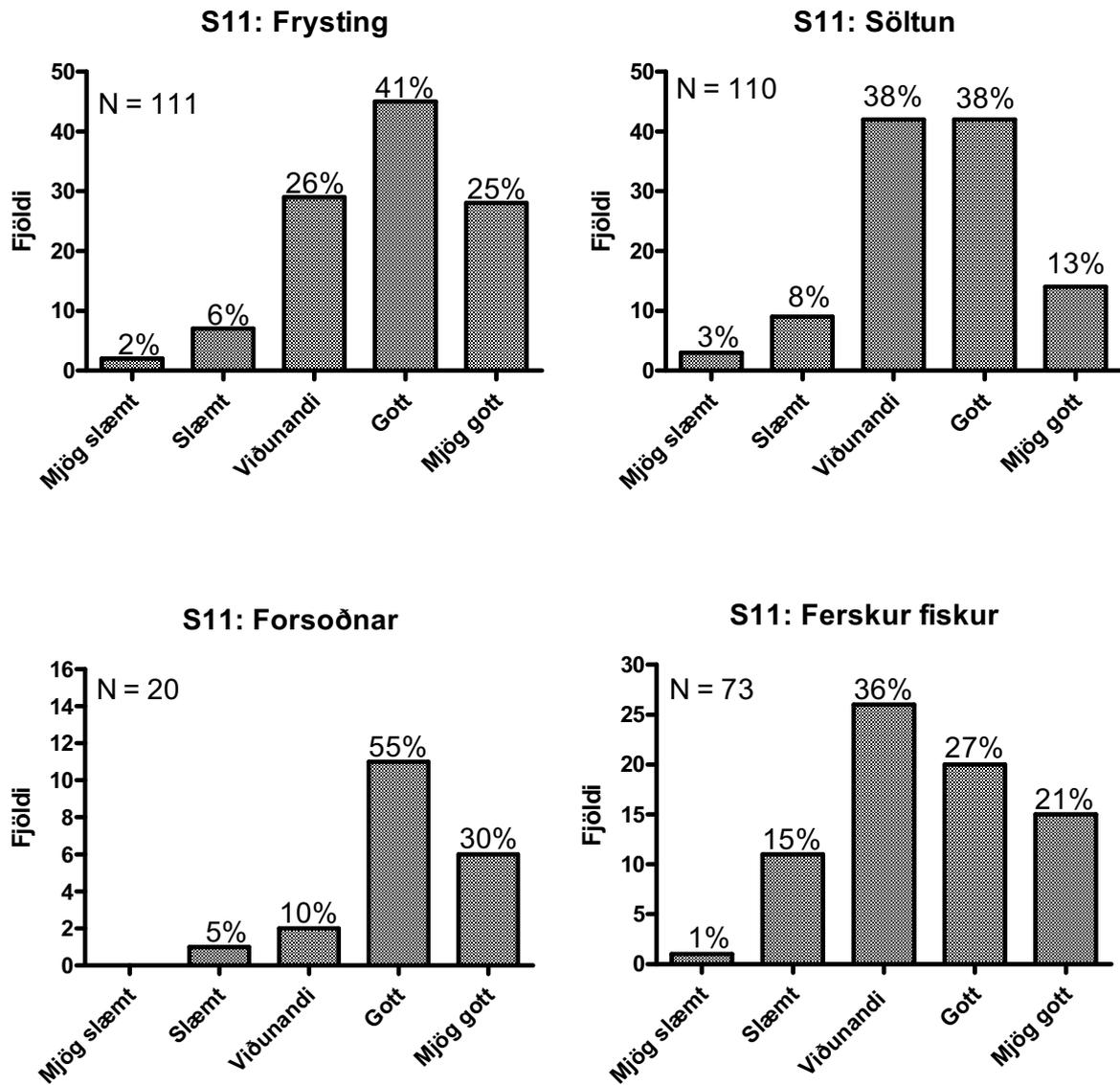
Mynd 9. Flæði starfsfólks í vinnslunni

Spurning 10. Er vinnslusvæðið hreint?



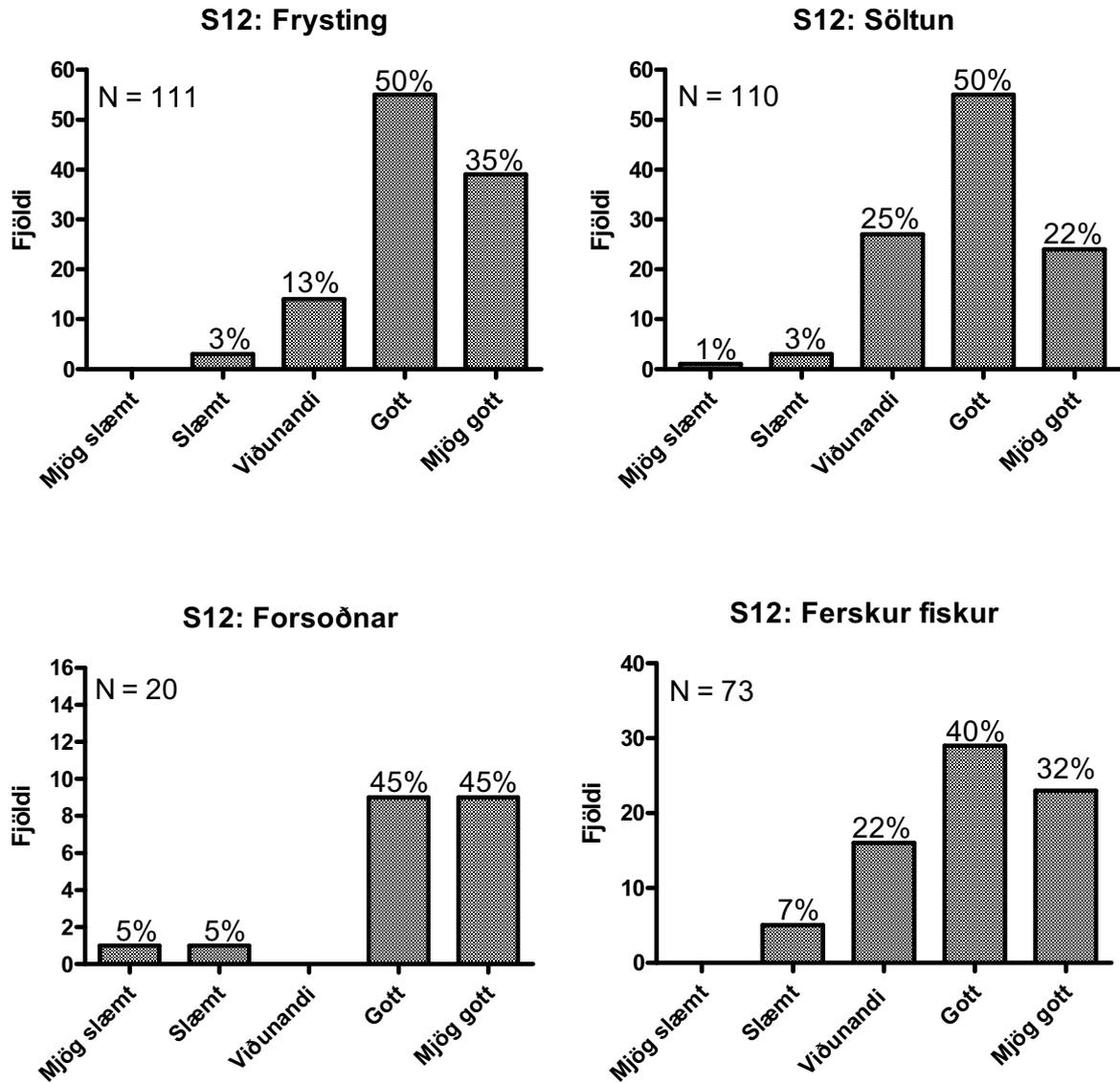
Mynd 10. Þrif á vinnslusvæði.

Spurning 11. Er góð umgengni á vinnslusvæði?



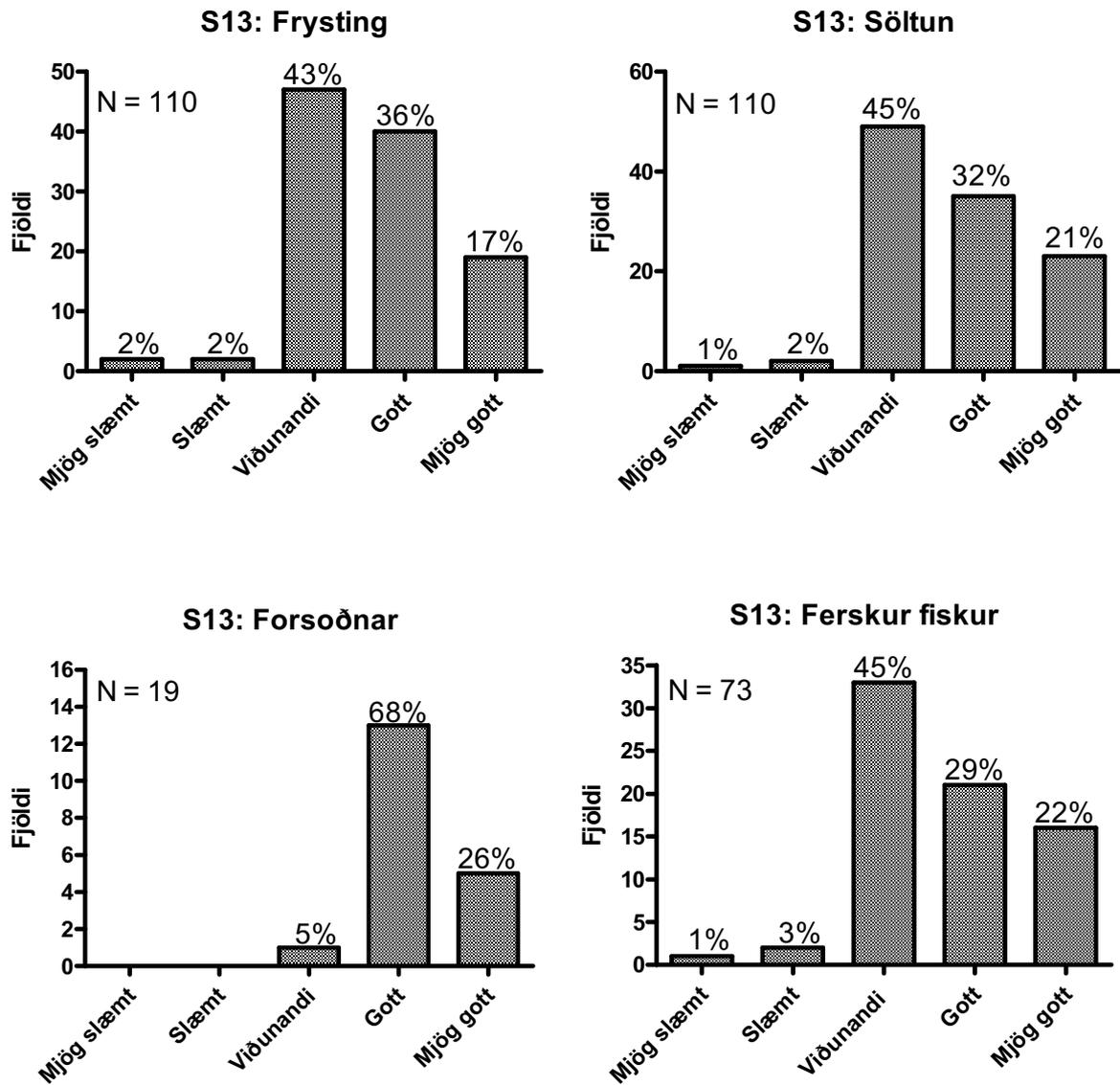
Mynd 11. Umgengni á vinnslusvæðum.

Spurning 12. Eru snertifletir matvæla hreinir?



Mynd 12. Þrif á snertiflötum matvæla.

Spurning 13. Er aðstaða til þvotta á körum?



Mynd 13. Aðstaða til þvottar á körum.

Kæli

Skoðunatriði 3.3.01 í skoðunarhandbók Fiskistofu snýr að kæligeyslum.

“Í kæligeyslum skal vera vélbúnaður til kælingar. Hitastig í kæligeyslu skal vera lægra en 4°C og skal það skráð daglega. (Viðauki 3, I hluti, 3. tl. Rgl. nr. 233/1999)

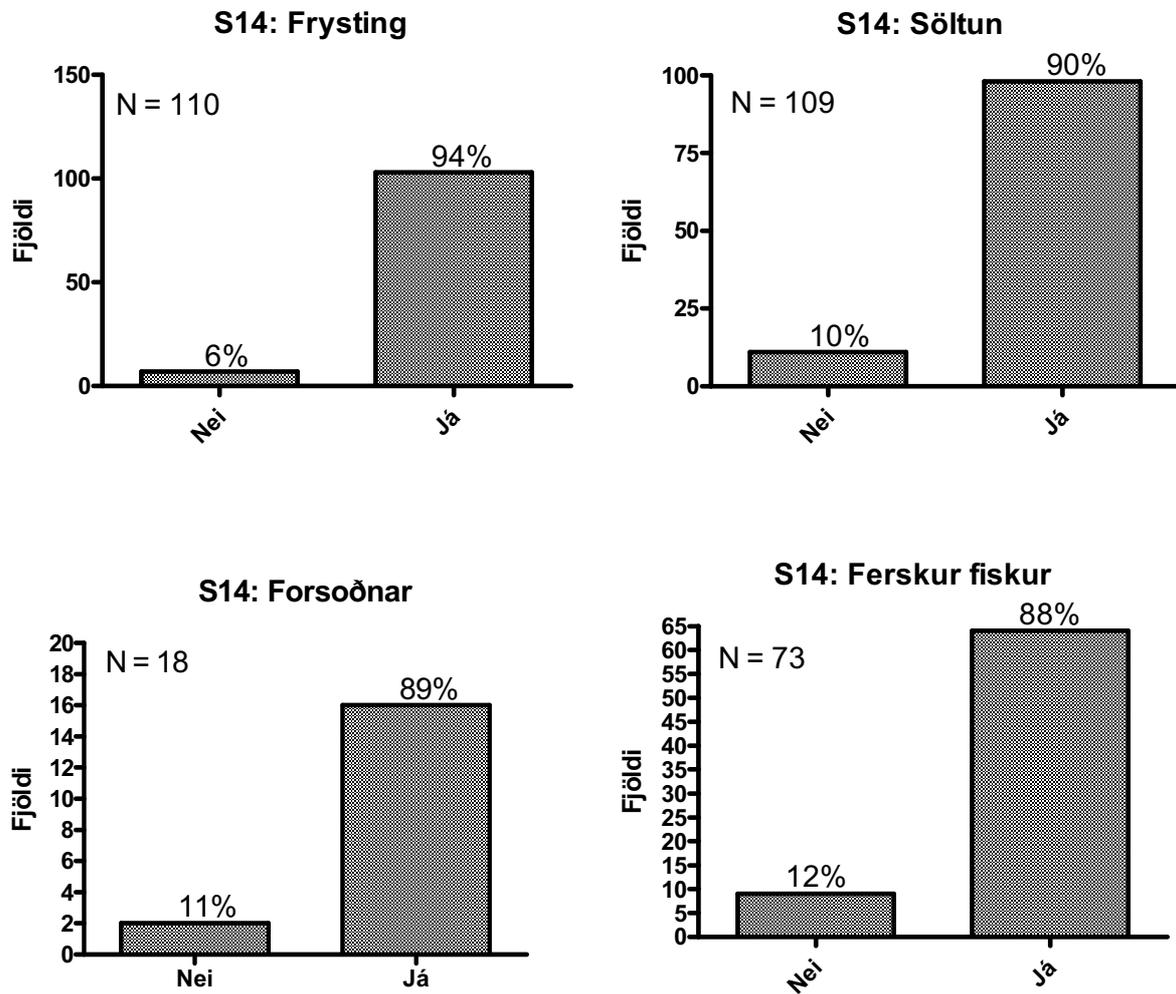
Fiskmarkaðir skulu hafa nægilega stórar kæligeyslur til að geyma allan fisk sem bíður flutnings með nægilega aflmiklum kælibúnaði þannig að allur fiskur sem þar er geymdur sé kældur niður fyrir 4°C innan tveggja klst. frá því að hann er settur í geymsluna. (Viðauki 2, 5. tl. Rgl. nr. 233/1999)

Affall af kælibúntum skal leiða í niðurföll. (Viðauki 3, I hluti, 1. tl. (b) Rgl. nr. 233/1999)

Kæligeyslum skal haldið vel við og hreinum. (Viðauki 3, II hluti A, 1. tl. Rgl. nr. 233/1999)”

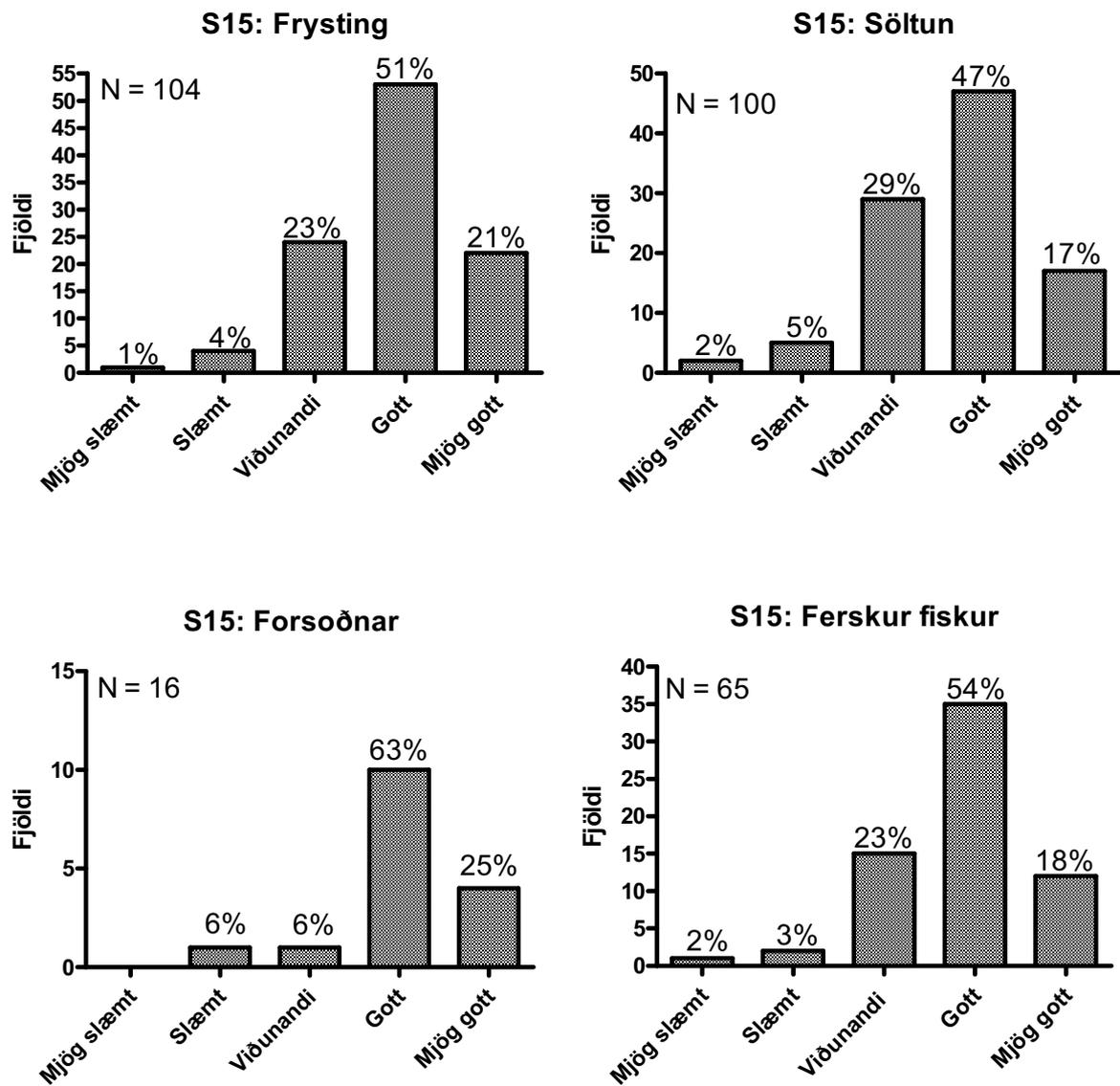
Mikilvægur þáttur í umgengni um kæla er að tryggja aðskilnað á milli hráefnis og afurða. Jafnframt ber að tryggja að úrgangur, ef hann er geymdur í kæli, sé aðskilinn frá hráefni eða afurðum. Það er gert til að hindra krossmengun afurða.

Spurning 14. Er kæli til staðar?



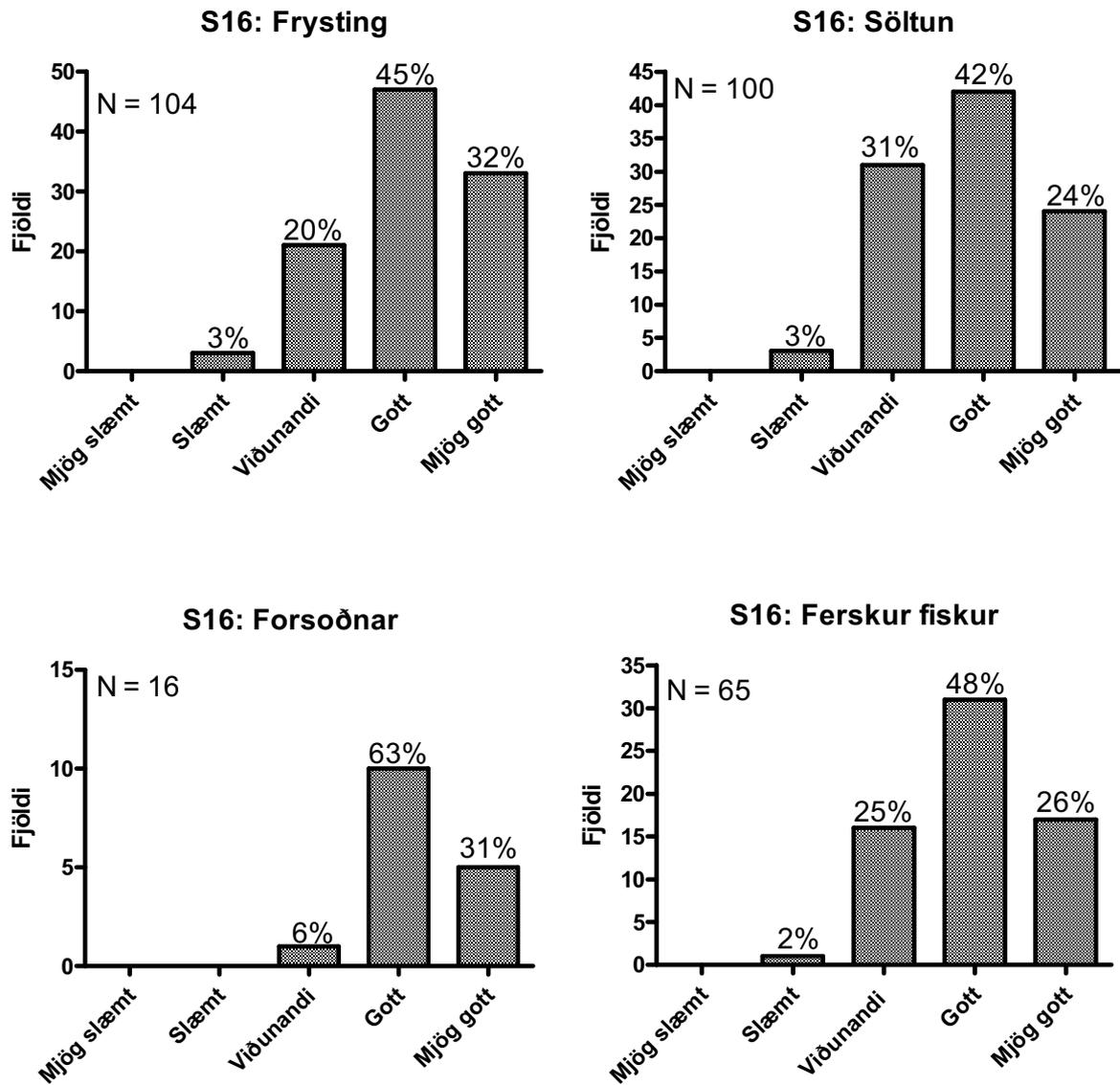
Mynd 14. Kæli til staðar.

Spurning 15. Er kælir hreinn?



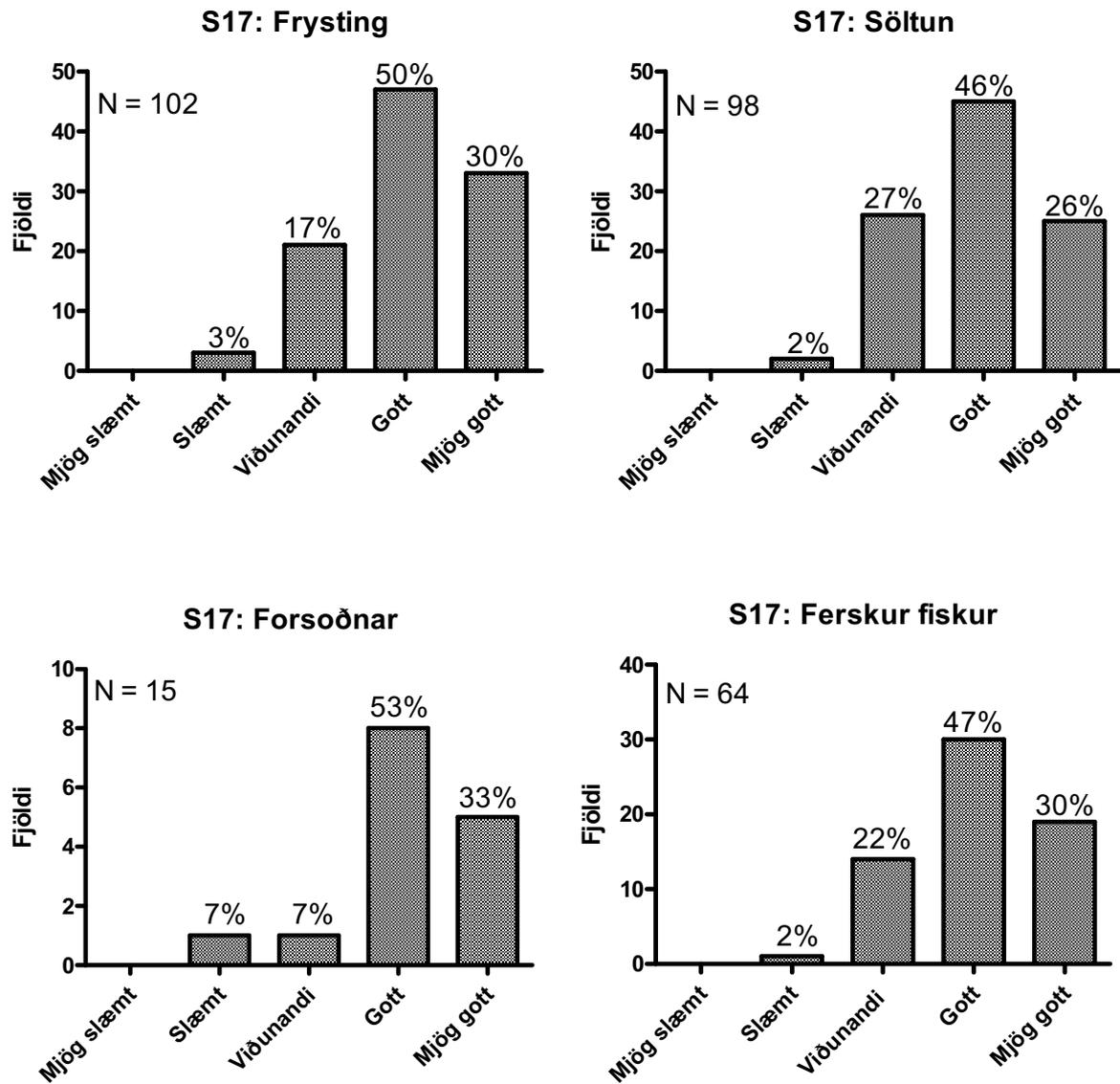
Mynd 15. Þrif í kæligeymslum.

Spurning 16. Er góð umgengni í kæli?



Mynd 16. Umgengni í kæli.

Spurning 17. Er aðskilnaður í kæli á hráefni, afurð og úrgangi?



Mynd 17. Aðskilnaður í kæli á hráefni, afurð og úrgangi.

Frystigeymslur

Í skoðunaratriði númer 3.3.02 um frystigeymslur segir:

“Hitastig í geymslu verður alltaf að vera lægra en -18°C . Til staðar skal vera búnaður til skráningar hitastigs. Hitastig skal skráð sjálfvirkt á a.m.k 2 tíma fresti. Hitastigneminn skal staðsettur lengst frá kuldagjafanum.

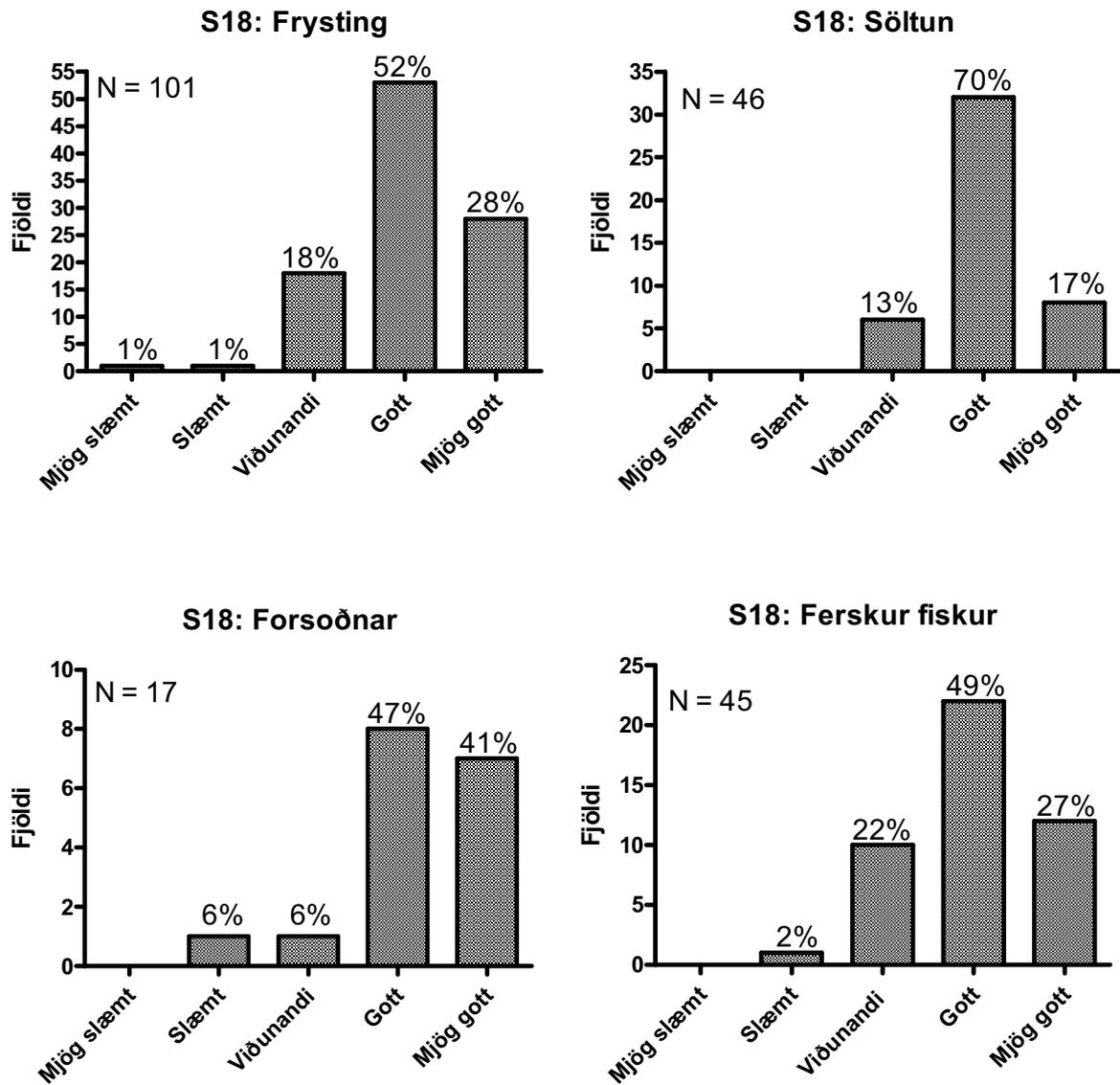
Fyrir hendi skal vera frystigeymsla innan veggja vinnslunnar. Í frystigáma utandyra má eingöngu setja fullfrágengna vöru.

Allar afurðir í frystigeymslum skulu vera varðar.

Affall af frystibúntum skal leiða í niðurföll. (*Víðauki 3, I bluti, 1. tl. (b) Rgl. nr. 233/1999*)

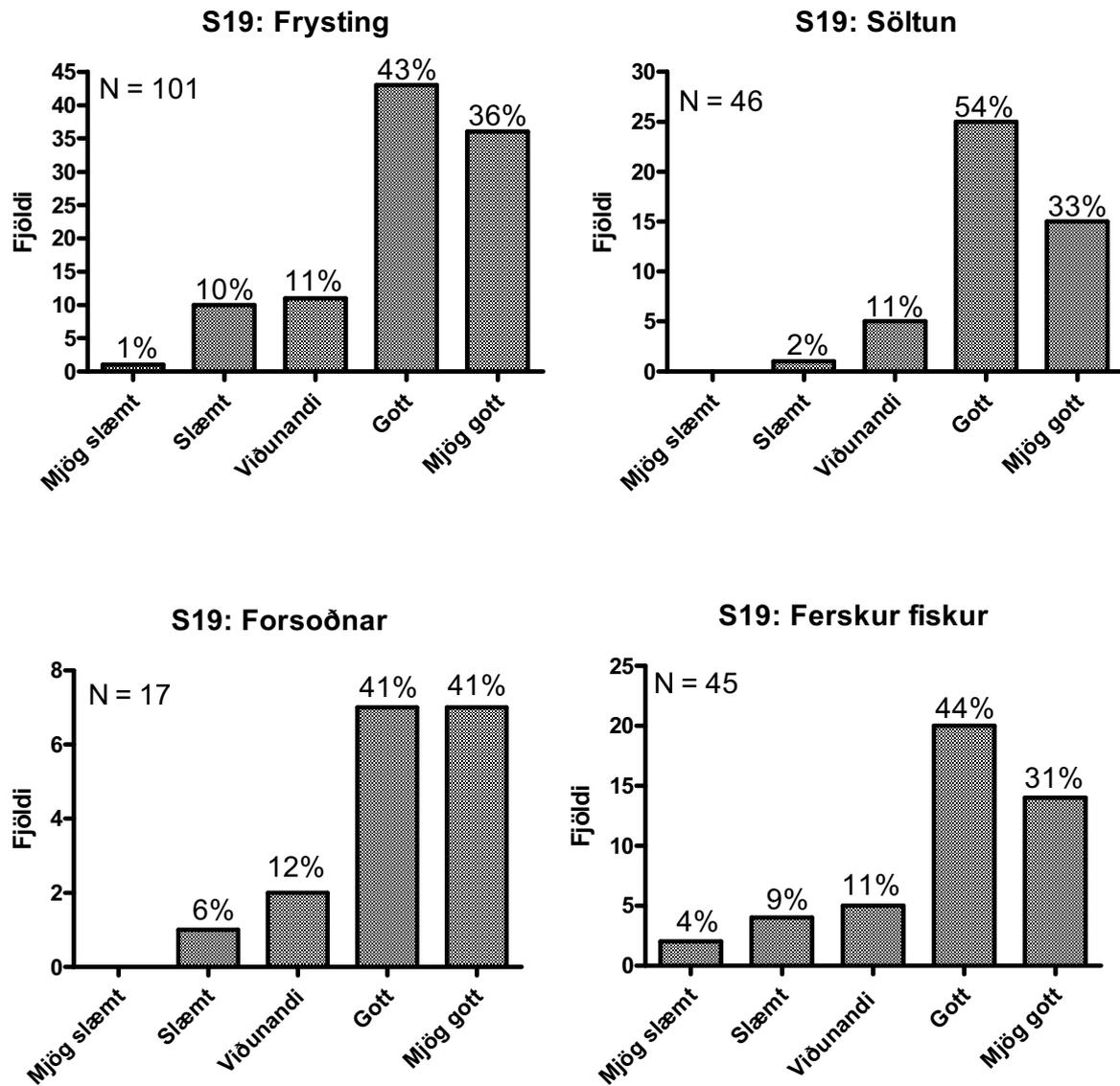
Frystigeymsla skal klædd *samþykktu smíðaeefni* að loftinu undanskildu. (*Víðauki 3, I bluti, 3. tl. Rgl. nr. 233/1999*)”

Spurning 18. Er frystigeymslan hrein?



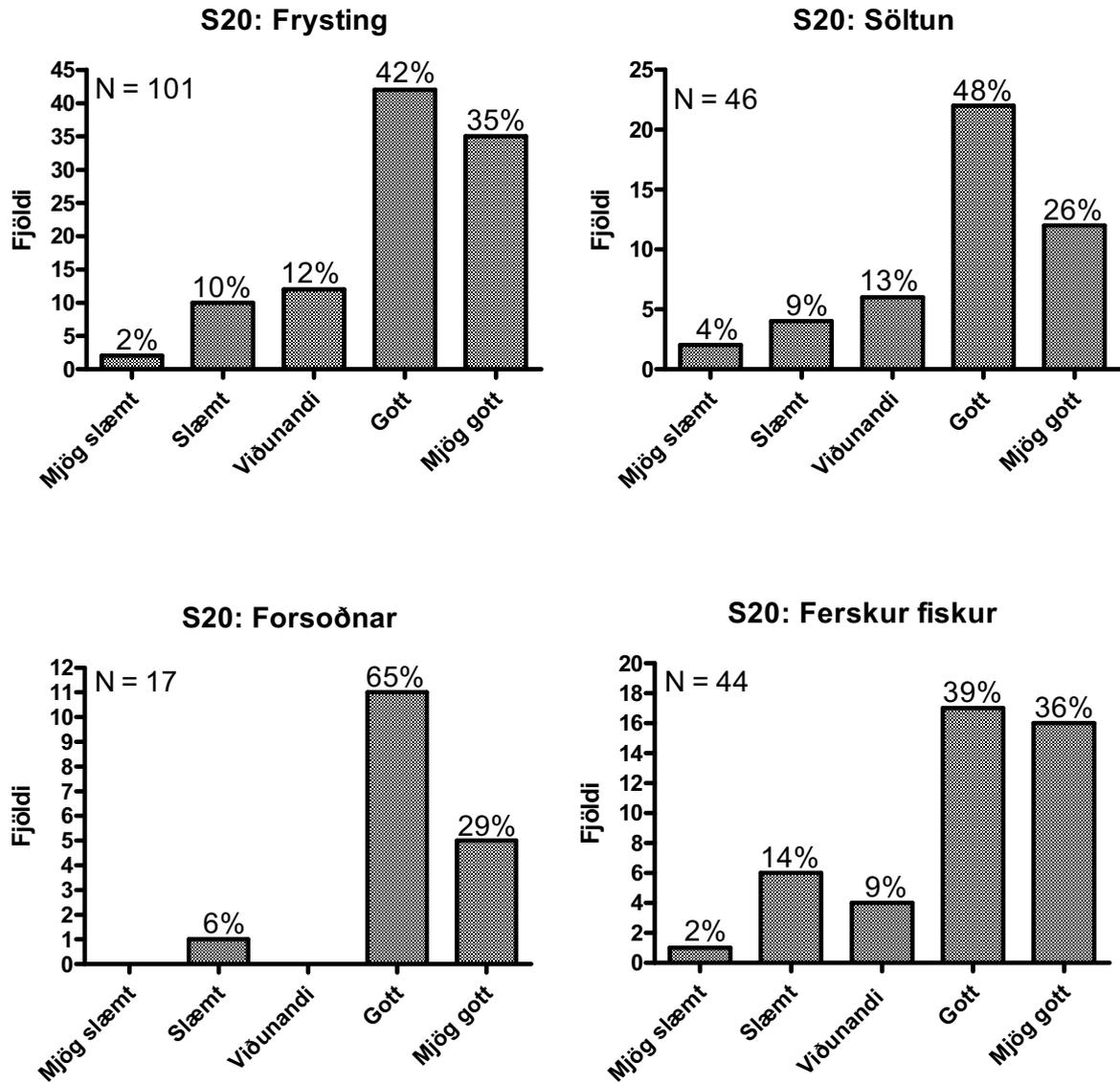
Mynd 18. Þrif í frystigeymslum.

Spurning 19. Er góð umgengni í frystigeymslu?



Mynd 19. Umgengni í frystigeymslum.

Spurning 20. Er hrím til staðar?



Mynd 20. Hrím í frystigeymslum.

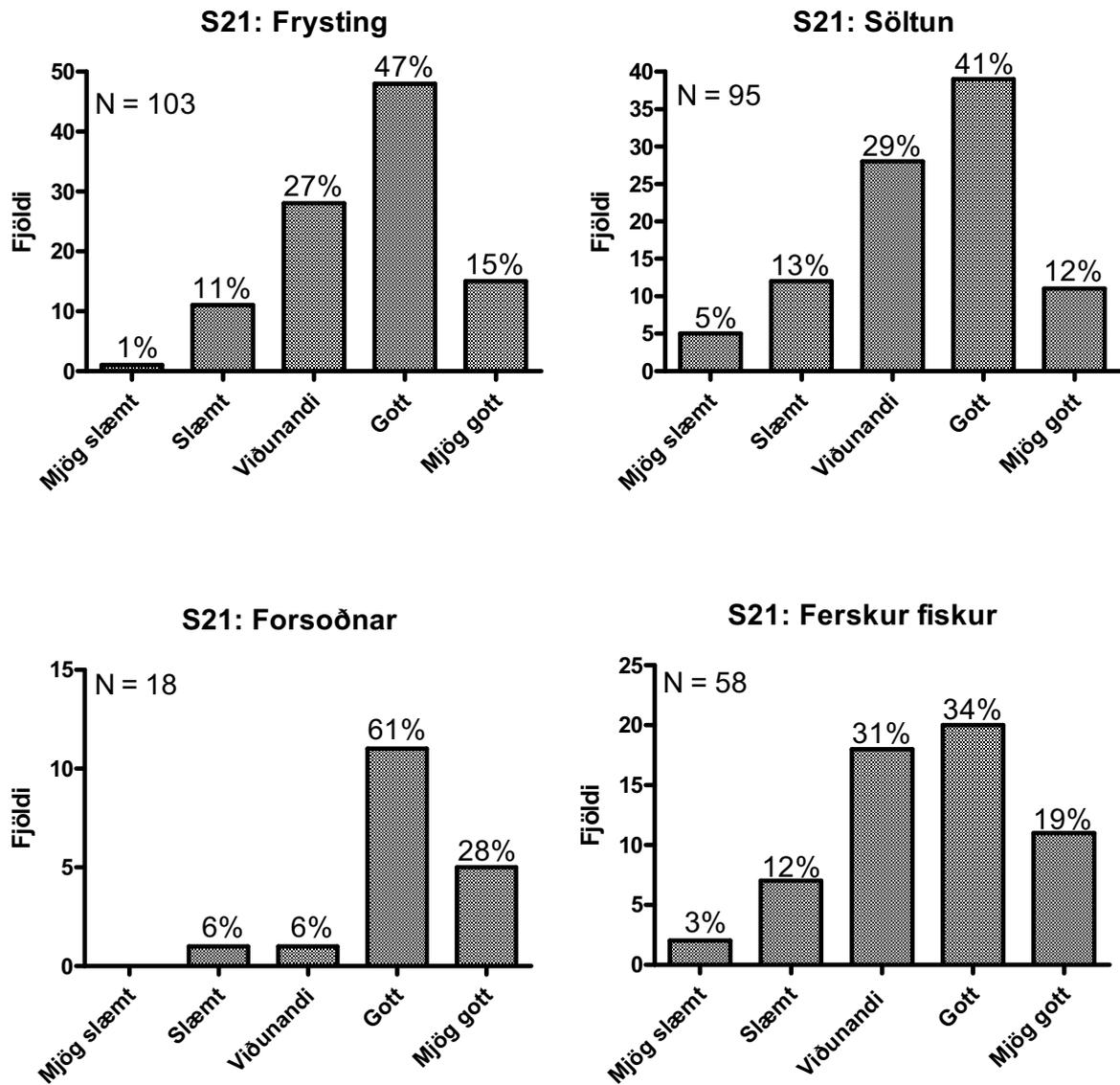
Umbúðageymsla

Í skoðunaratriði númer 3.3.03 í skoðunarhandbók Fiskistofu segir:

“Umbúðageymsla skal vera þurr og verja umbúðir fyrir ryki og annarri mengun. Hún skal aðskilin frá vinnslusvæðum með hurð. (*Víðauki 3, I bluti 1. tl. (c) Rgl. nr. 233/1999 og Víðauki 6, 4. tl. Rgl. nr. 233/1999*)”

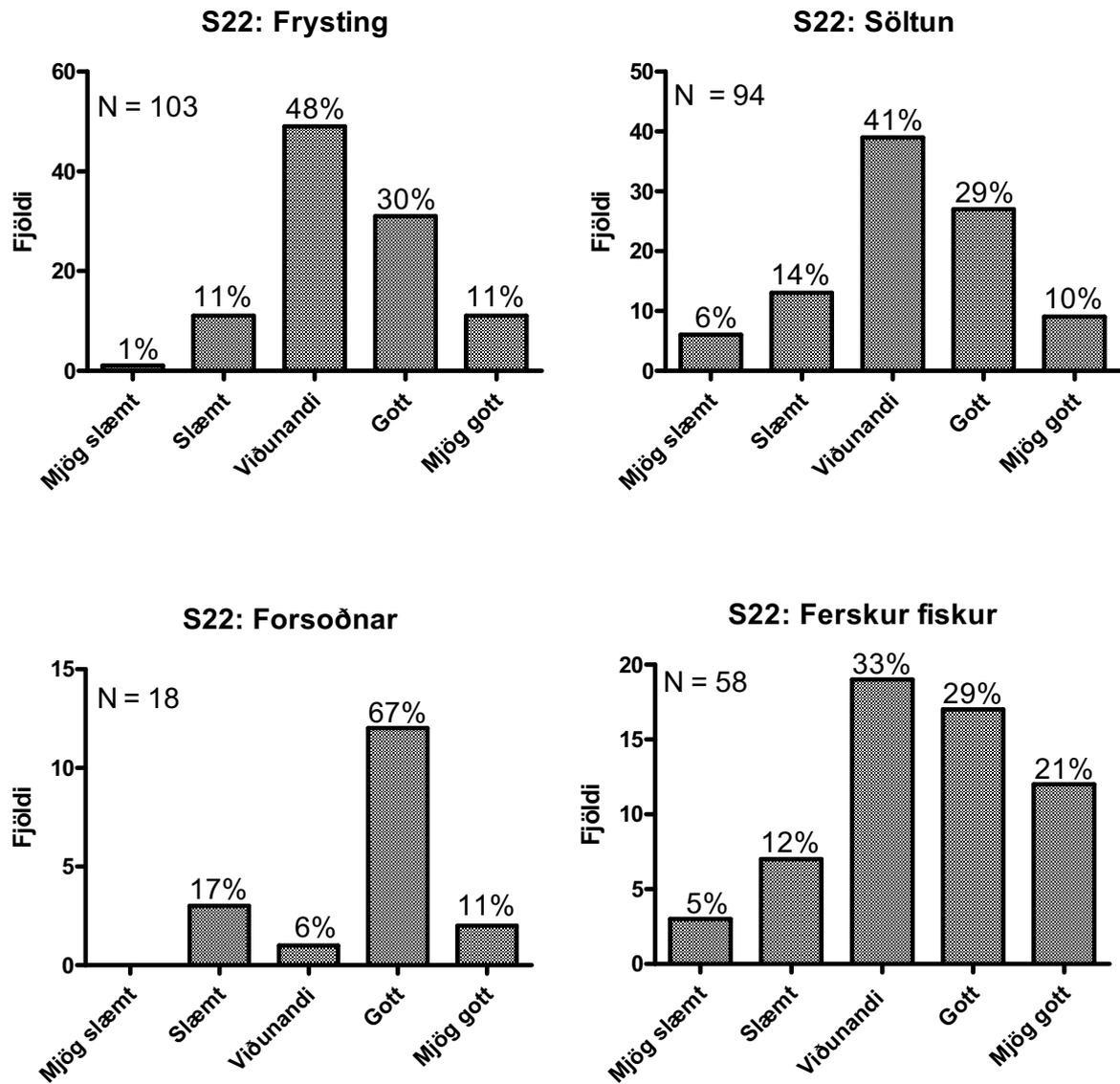
Um þrif og umgengi í umbúðageymslu er nánar fjallað í kafla 3.1. í skoðunarhandbók Fiskistofu.

Spurning 21. Er umbúðageymslan hrein?



Mynd 21. Þríf í umbúðageymslu.

Spurning 22. Er góð umgengni í umbúðageymslunni?



Mynd 22. Umgengni í umbúðageymslu.

Athafnasvæði

Í skoðunatriði númer 3.1.05 í skoðunarhandbók Fiskistofu segir:

“Yfir inn - og útkeyrsludyrum skulu vera rennur sem koma í veg fyrir að mengað vatn renni af þaki á afurð. Rennur skulu tengdar í niðurföll. (*Víðauki 3, I bluti , 1. tl. (b) Rgl. nr. 233/1999*)

Bundið slitlag, með góðum halla að niðurföllum, sé á öllum athafnasvæðum utan dyra. Einnig við alla innganga og á bílastæðum. Athafnasvæði skal haldið hreinu. Annað yfirborð lóðar sé rykbundið. (*Víðauki 3, I bluti , 1. tl. (a) Rgl. nr. 233/1999*)”

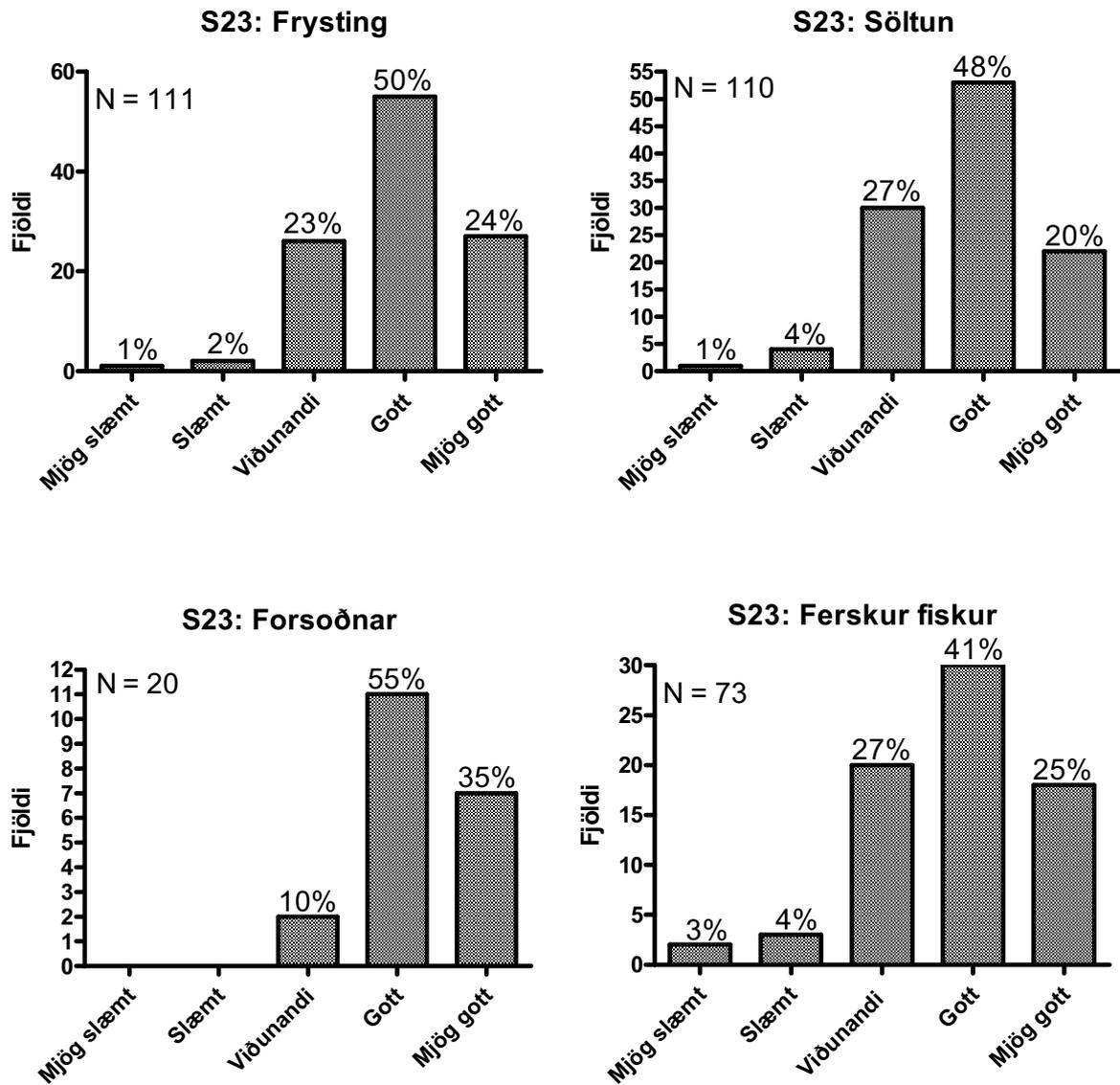
Nauðsynlegt er að halda athafnasvæði vinnslunnar hreinu. Óhreint athafnasvæði með fiskileyfum á plani getur dregið að sér fugl og önnur meindýr.

Mikilvægt er að athafnasvæði vinnslunnar sé nægjanlega aðskilið frá athafnasvæðum annars konar starfsemi, s.s. bifreiðaverkstæðum.

Nauðsynlegt er að verja hráefni fyrir ágangi fugls og meindýra og því er ekki leyfilegt að geyma hráefni utan dyra.

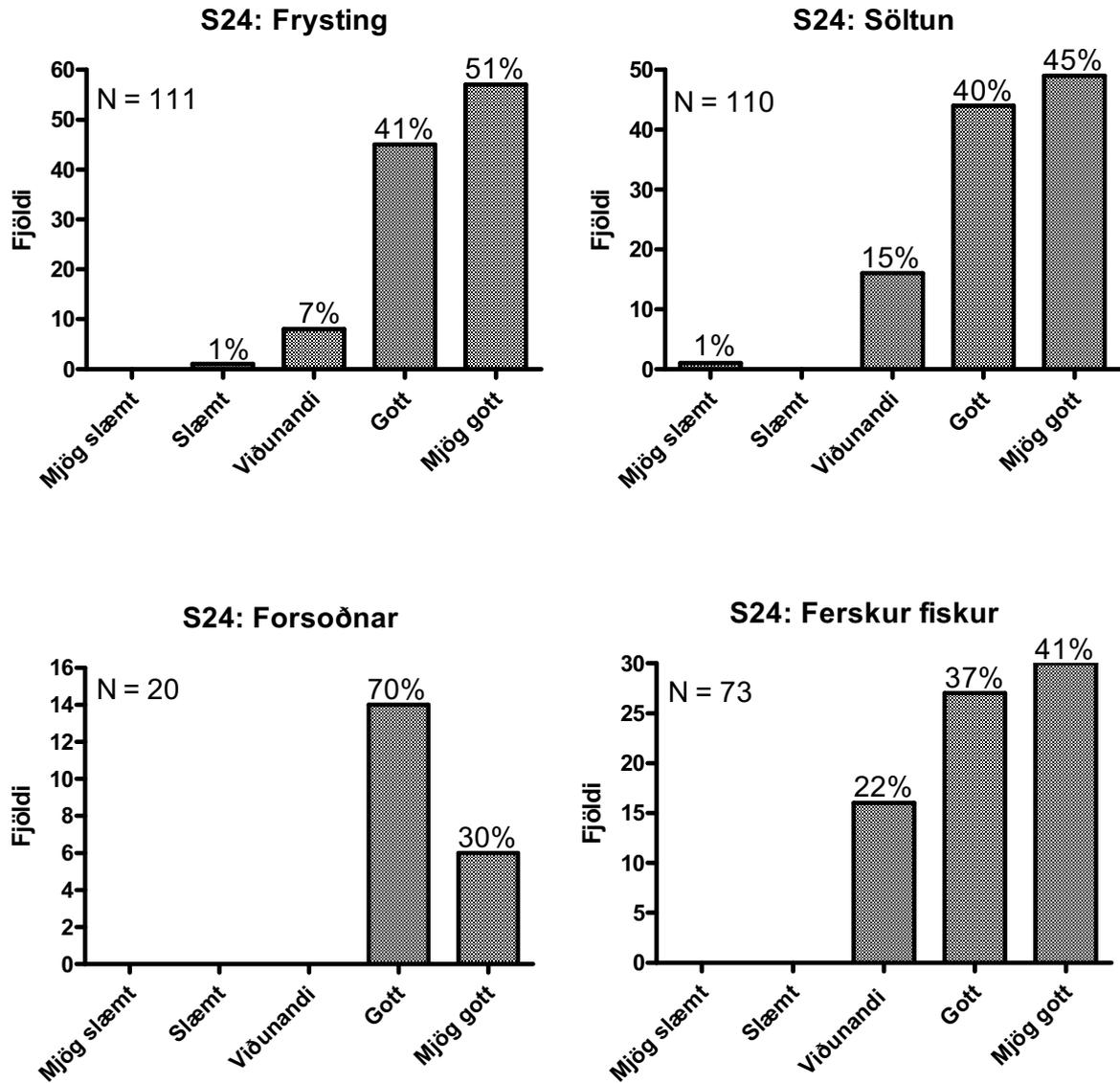
Kör sem geymd eru utan dyra eru ekki varin gegn mengun. Fugl, flugur og önnur meindýr komast auðveldlega að þeim, sérstaklega er þetta atriði mikilvægt þegar körin eru illa eða ekki þvegin. Það er mikilvægt að gera sér grein fyrir því að innra byrði kara er í beinni snertingu við fiskinn. Ef körin sem notuð eru undir fiskinn eru skítug/menguð þá verður fiskurinn það líka.

Spurning 23. Er athafnsvæðið hreint?



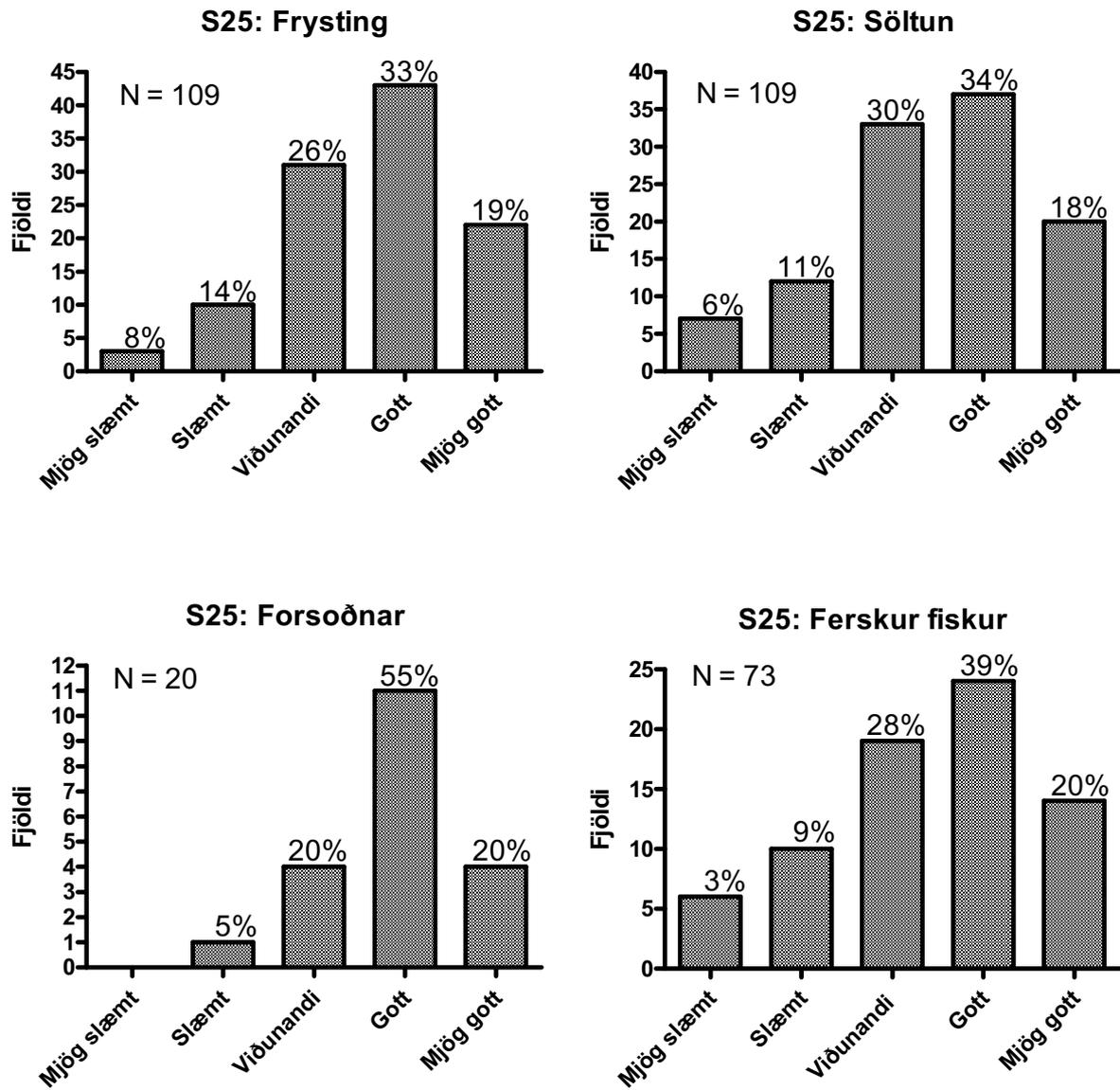
Mynd 23. Þrif á athafnasvæði

Spurning 24. Er aðskilnaður á athafnasvæði í lagi?



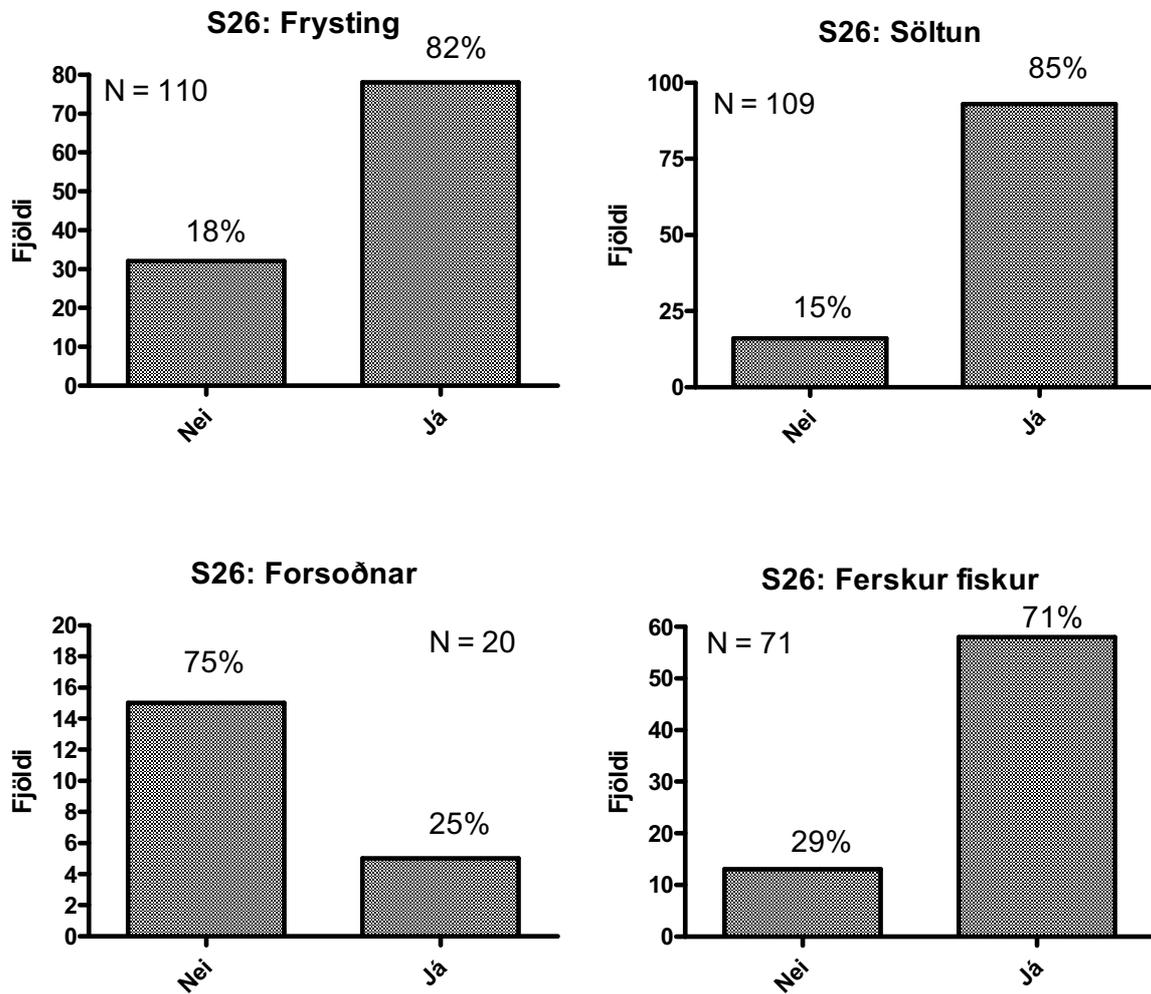
Mynd 24. Aðskilnaður athafnasvæðis frá annari starfsemi.

Spurning 25. Er góð umgengni á athafnasvæði?



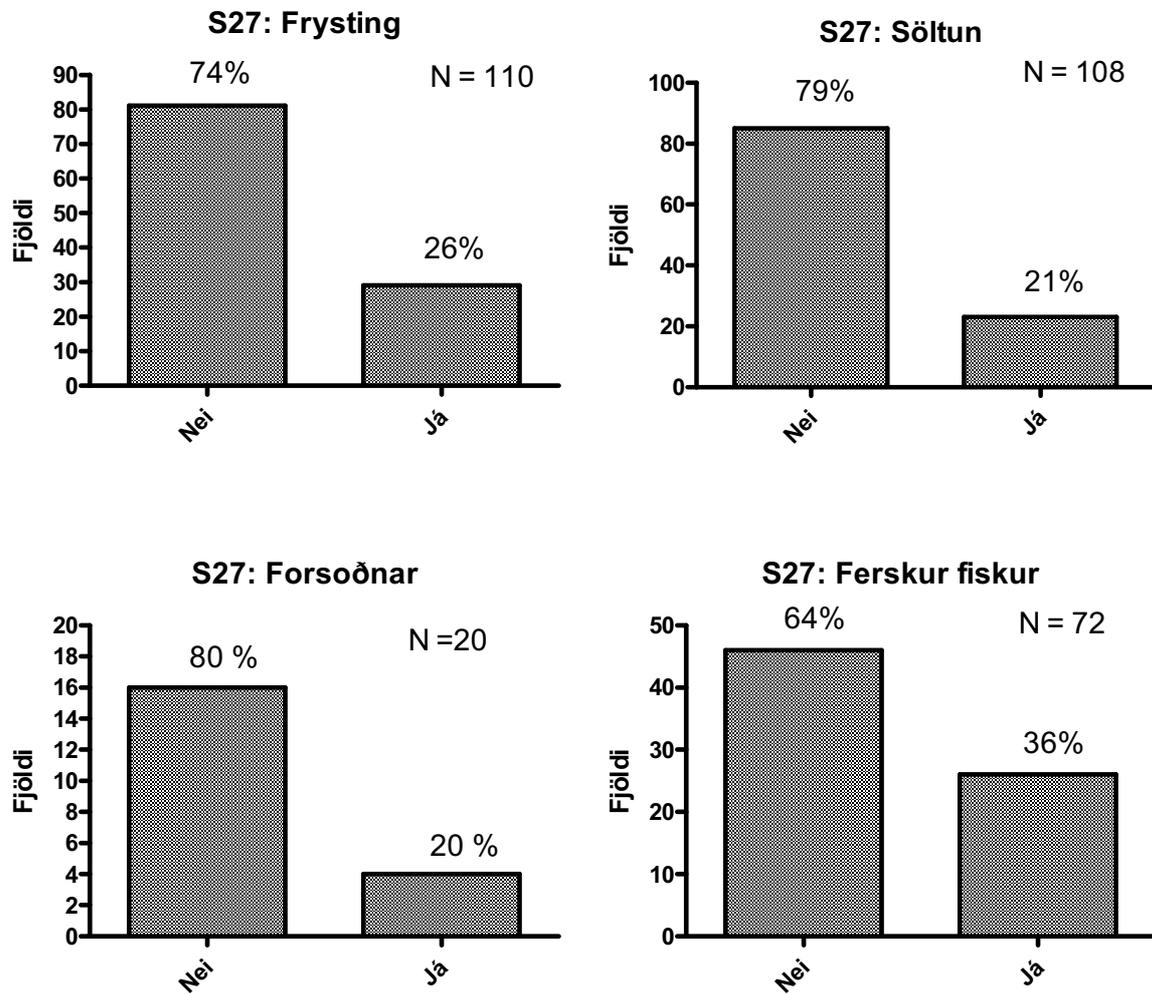
Mynd 25. Umgengni á athafnasvæði.

Spurning 26. Eru kör geymd utan dyra?



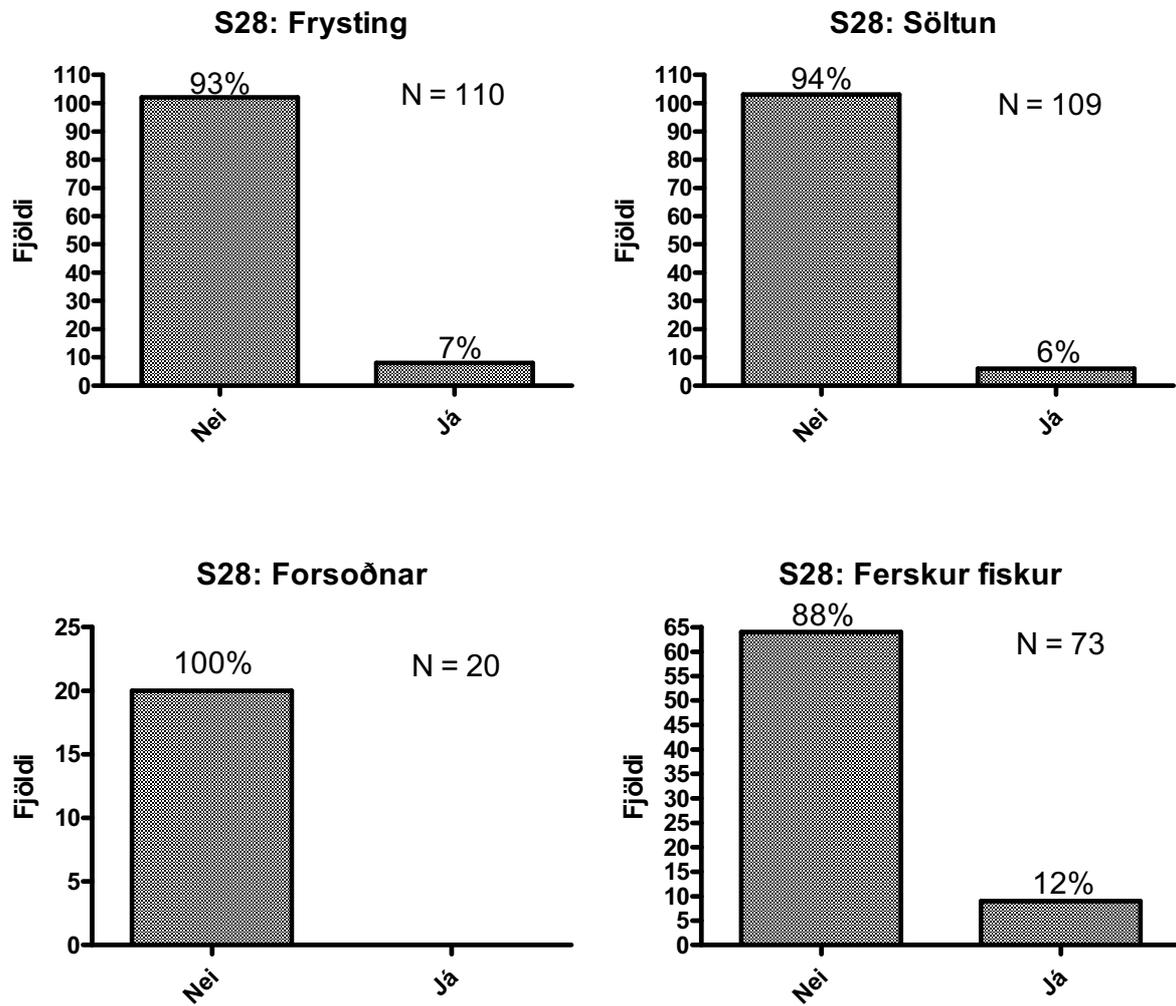
Mynd 26. Geymsla á körum

Spurning 27. Eru notaðir gámar utan dyra fyrir hráefni?



Mynd 27. Notkun á gámum utandyra fyrir hráefni.

Spurning 28. Er hráefni geymt utan dyra?



Mynd 28. Geymsla á hráefni utan dyra.

Meðhöndlun úrgangs

Skoðunatriði númer 3.3.06 í skoðunarhandbók Fiskistofu.

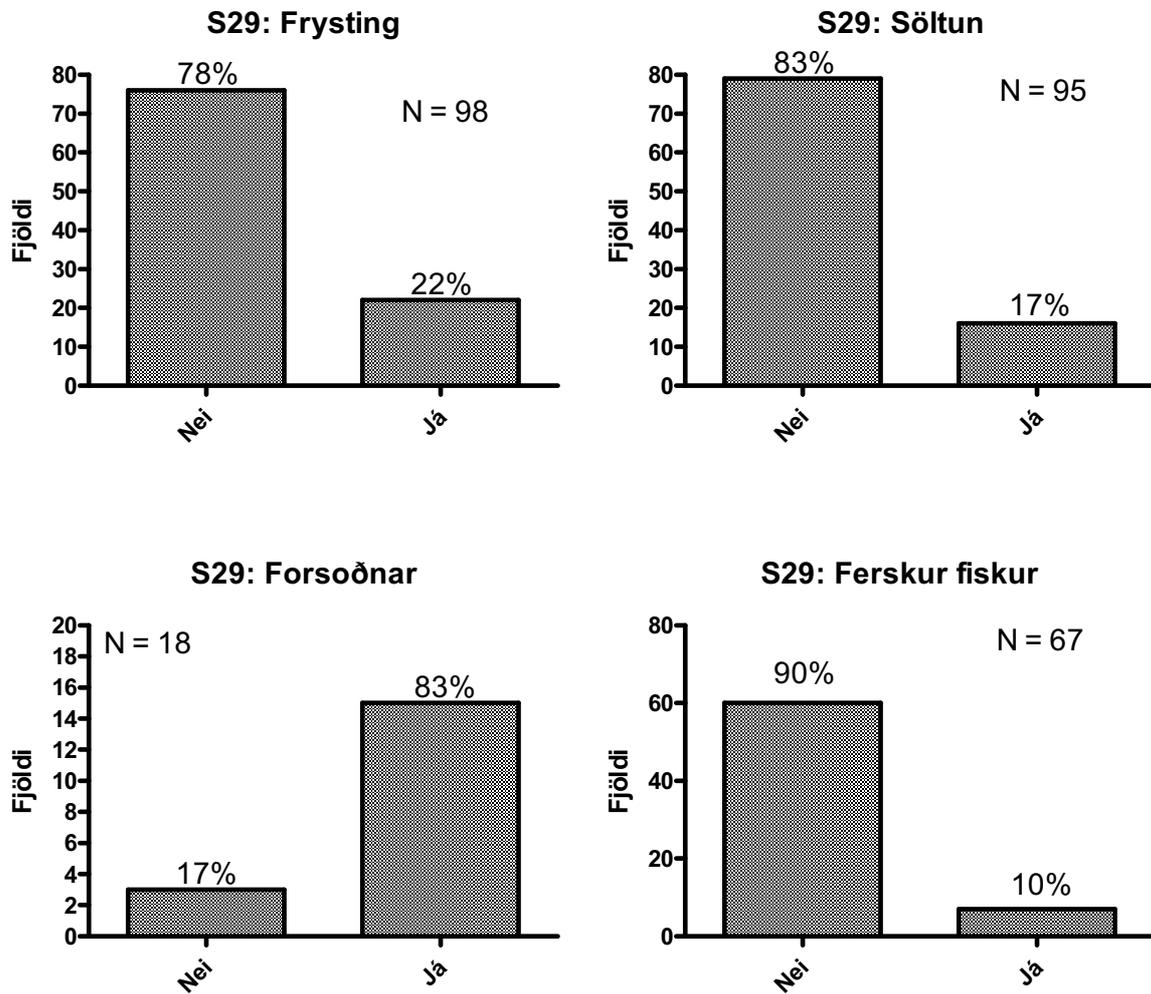
“Skrifleg lýsing á meðhöndlun úrgangs skal vera til staðar og skal hún taka mið af eftirfarandi.

Ílát skulu gerð úr *samþykktu smíðaeefni í matvælavinnslu. (Viðauki 3, I bluti. 6. tl. Rgl. nr. 233/1999)*

Ílát skulu vera lokuð, vatnsheld og aðgengileg til þrifa. Hægt skal vera að ræsa ílát að loknum þrifum og sótthreinsun.

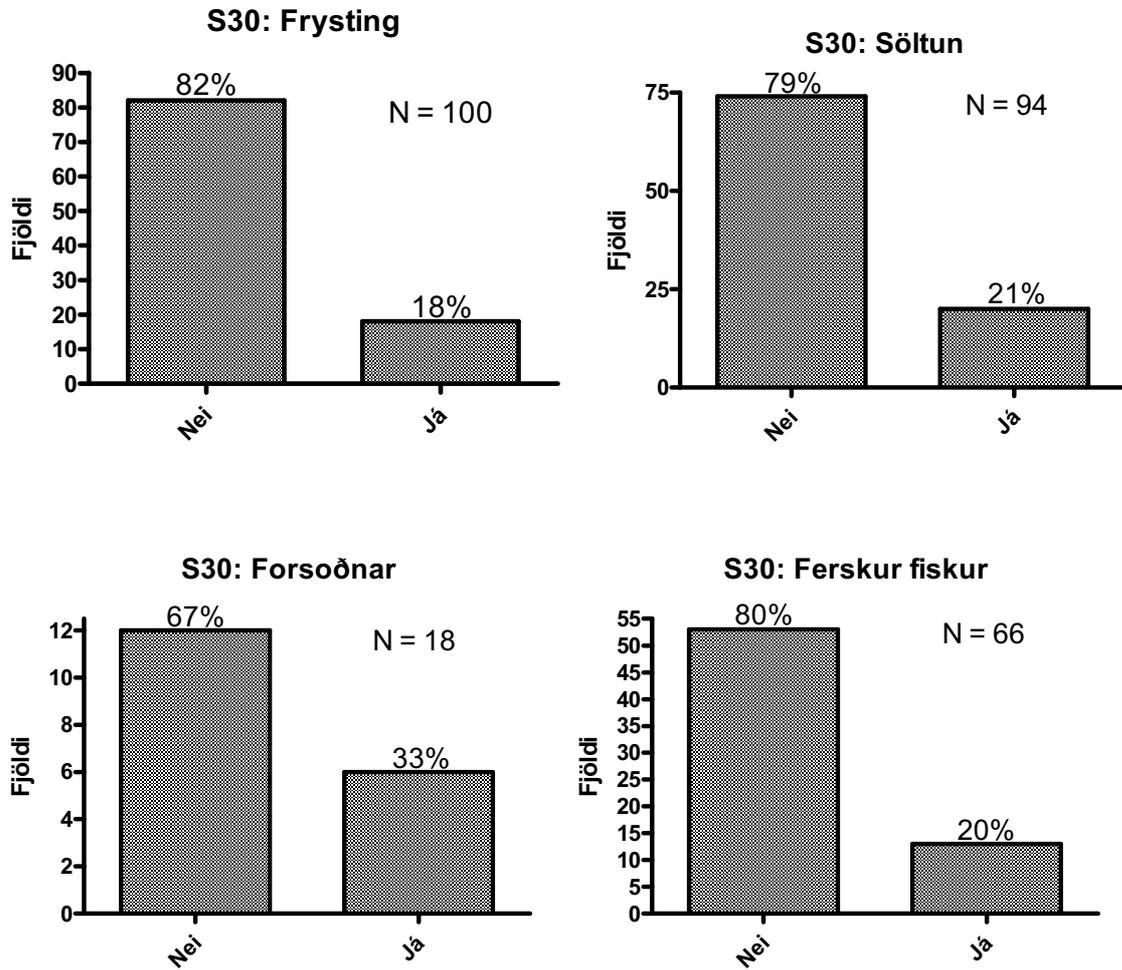
Úrgang skal fjarlægja jafnóðum eða um leið og ílát er fullt en a.m.k. í lok hvers vinnudags. Ef úrgangur er ekki fjarlægður jafnóðum verður að setja hann í vatnsheld, lokuð ílát en úrgangur má ekki safnast upp á vinnusvæðum. Geymsla úrgangs má ekki valda mengunarhættu í vinnslunni. Ílát fyrir úrgang má ekki nota undir aukaafurðir svo sem hausa og hryggi. *(Viðauki 4, I bluti. 4 og 6. tl. Rgl. nr. 233/1999)*”

Spurning 29. Er úrgangur geymdur í lokuðum körum?



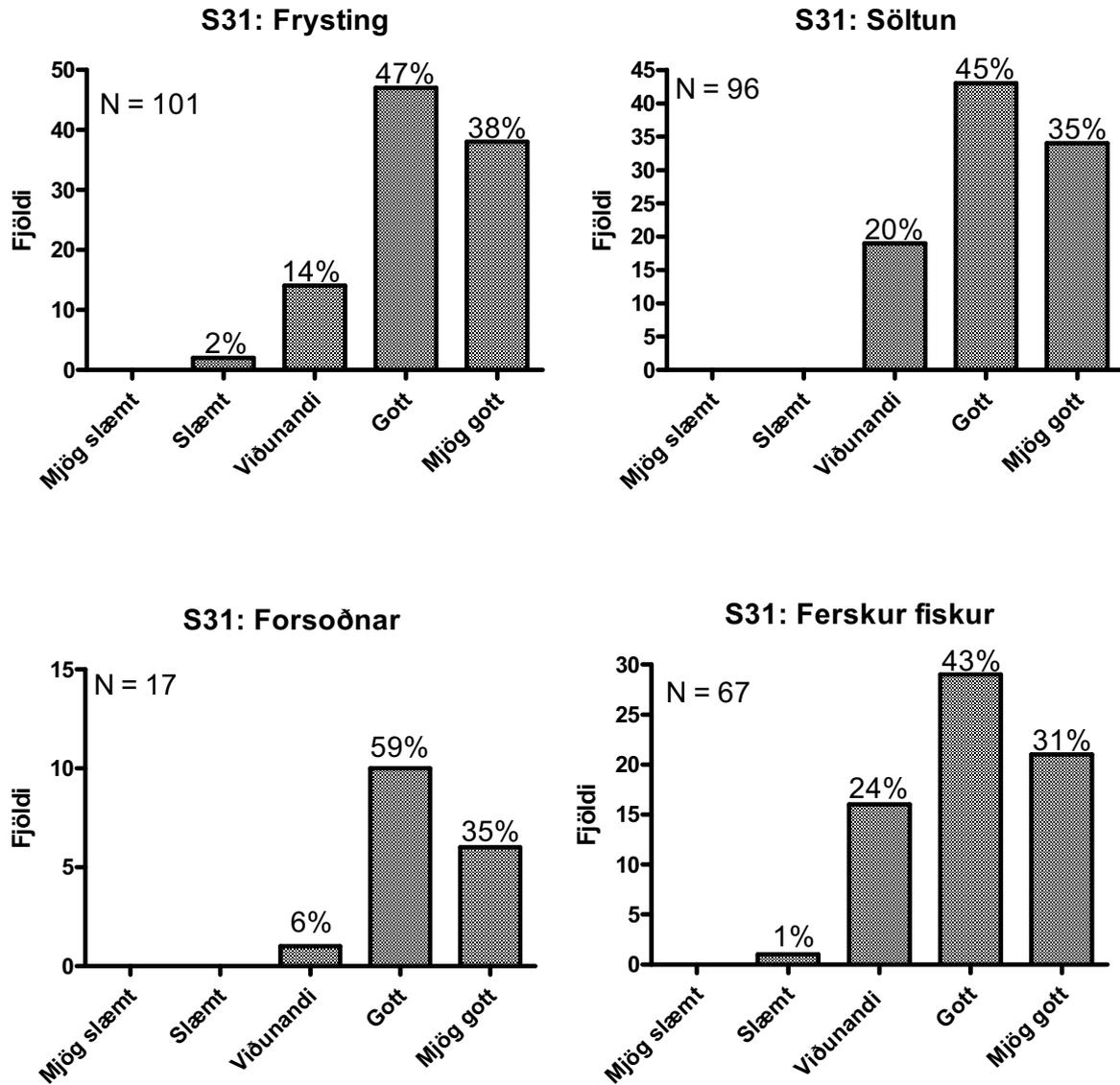
Mynd 29. Geymsla á úrgangi í lokuðum körum.

Spurning 30. Er úrgangur geymdur utan dyra?



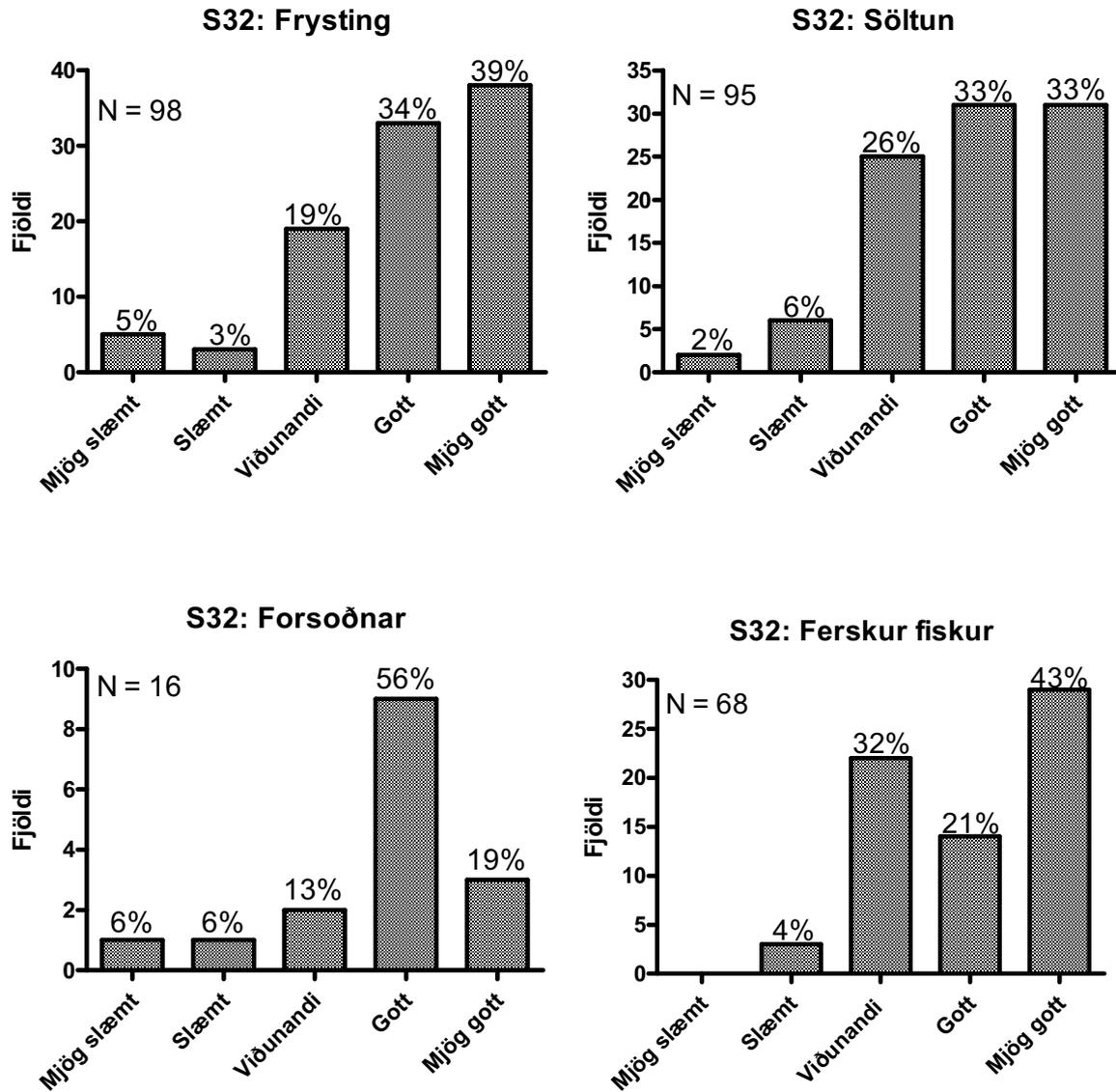
Mynd 30. Geymsla á úrgangi utan dyra.

Spurning 31. Er hættu á að úrgangur mengi afurðir?



Mynd 31. Úrgangur og mengun afurða

Spurning 32. Geymsla úrgangs, eru tímamörk virt?



Mynd 32. Geymsla á úrgangi.

Meðhöndlun hráefnis og afurða

Hryggir, hausar og aðrar aukaafurðir sem fara í áframhaldandi vinnslu ber að meðhöndla sem hráefni, þ.m.t. að tryggja að kæling sé nægjanleg.

Kröfur sem Fiskistofa gerir um kælingu hráefnis í vinnslulínu er list skoðunaratriði númer 4.1.04 í skoðunarhandbók Fiskistofu.

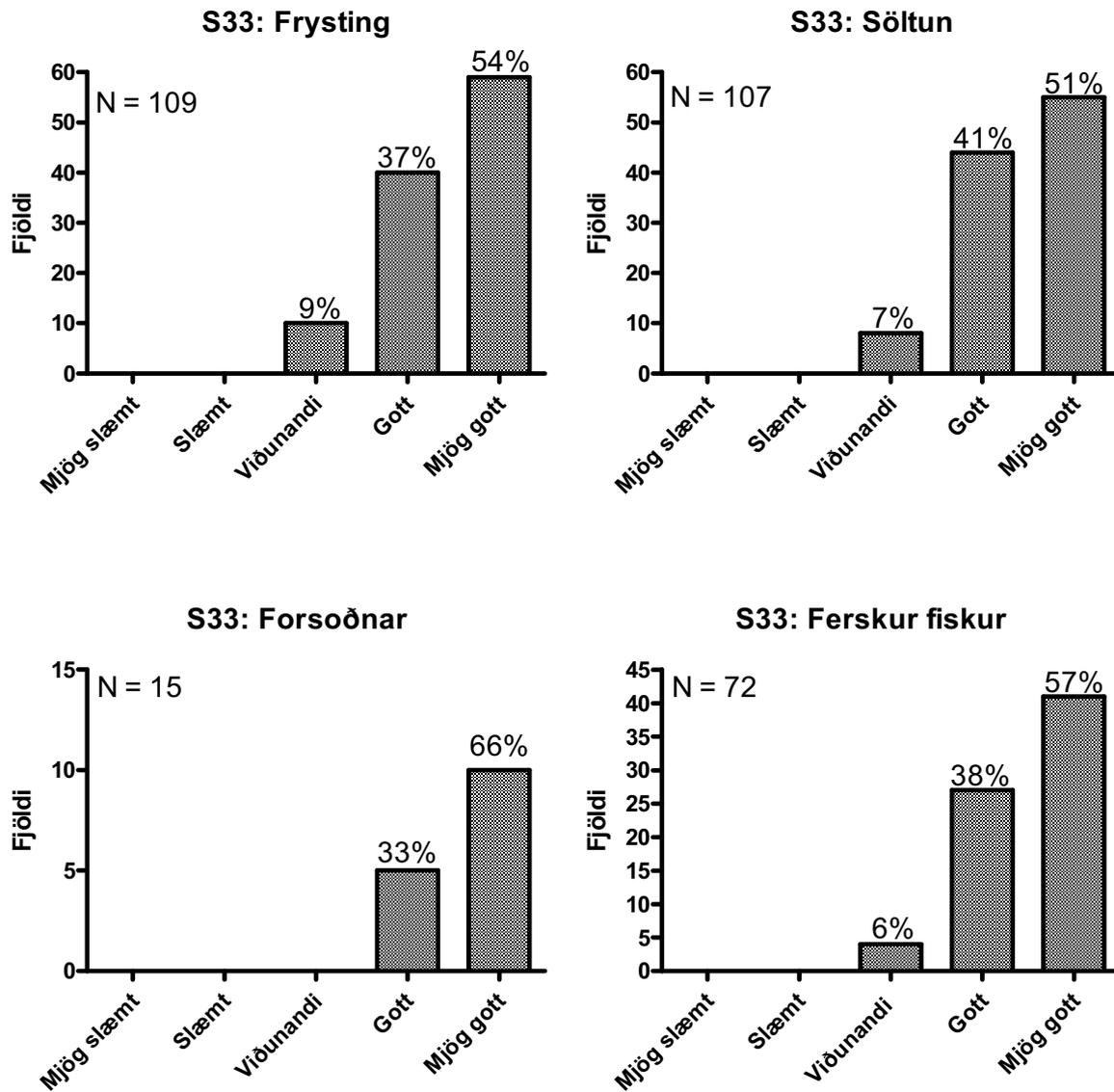
“Fiskur sem tekinn er til vinnslu skal hafa verið geymdur við hitastig lægra en 4°C (-18°C ef frosinn).

Flök og fiskstykki skulu ekki vera lengur í vinnslu en þörf er á, þannig að hækkun hitastigs verði sem minnst. Hitastig í flökum og fiskstykkjum sem selja á fersk eða frosin má ekki fara yfir 8°C í vinnslurásinni. Mæla skal og skrá hitastig fiskflaka og fiskstykkja í lok vinnslurásar að lágmarki 2 x á dag. Áætlun um viðbrögð ef hitastig fer yfir 8°C skal vera til.

Flök og fiskstykki sem selja á fersk skulu kæld eins fljótt og mögulegt er eftir tilreiðslu og halda við lægra hitastig en 4°C. (Viðauki 4, I.hluti 3. tl. Rgl. nr. 233/1999)”

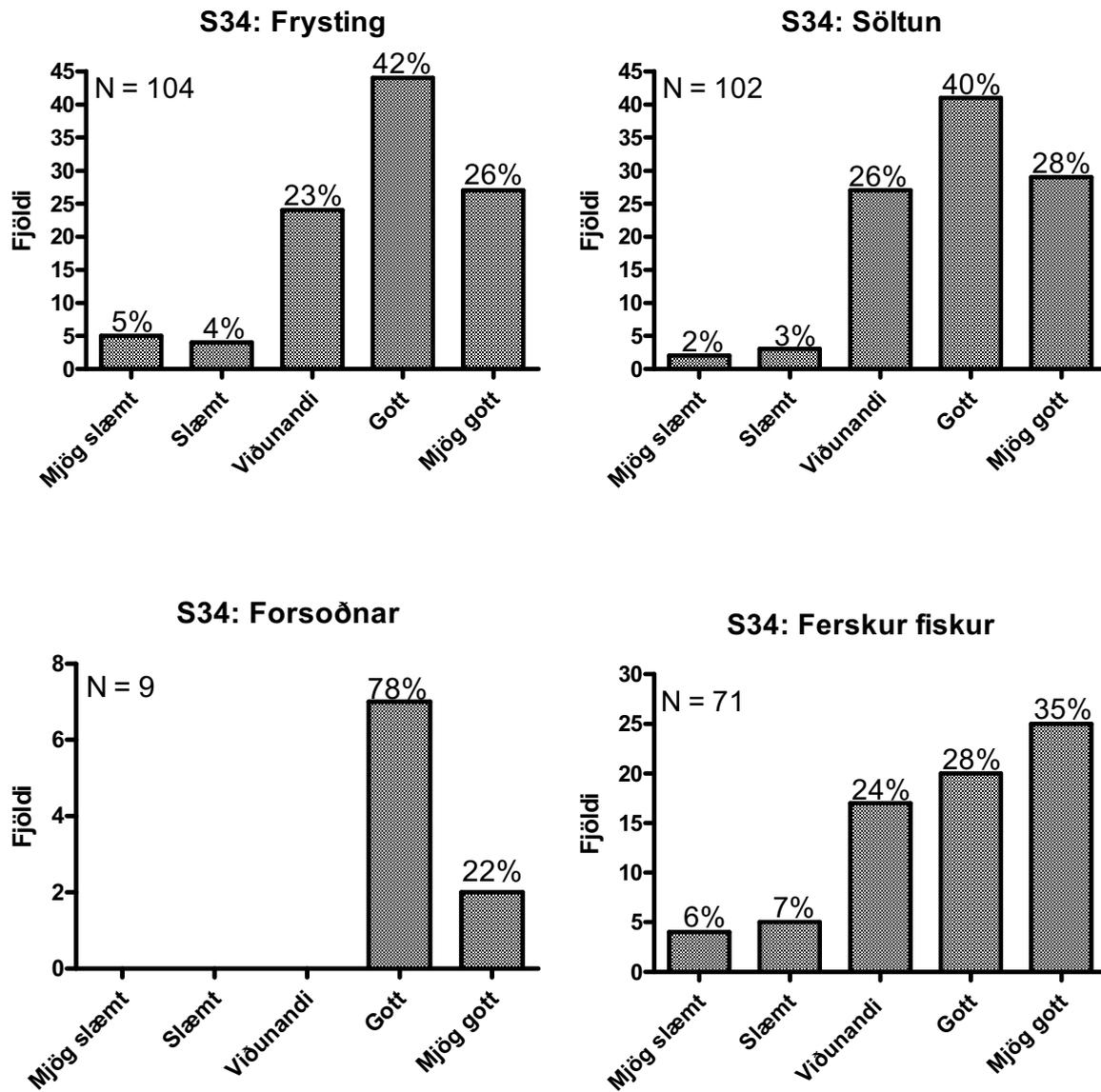
Mikilvægt er að sírennsli sé á þvottakörum til að koma í vega fyrir vöxt örvera.

Spurning 33. Er hráefni kælt?



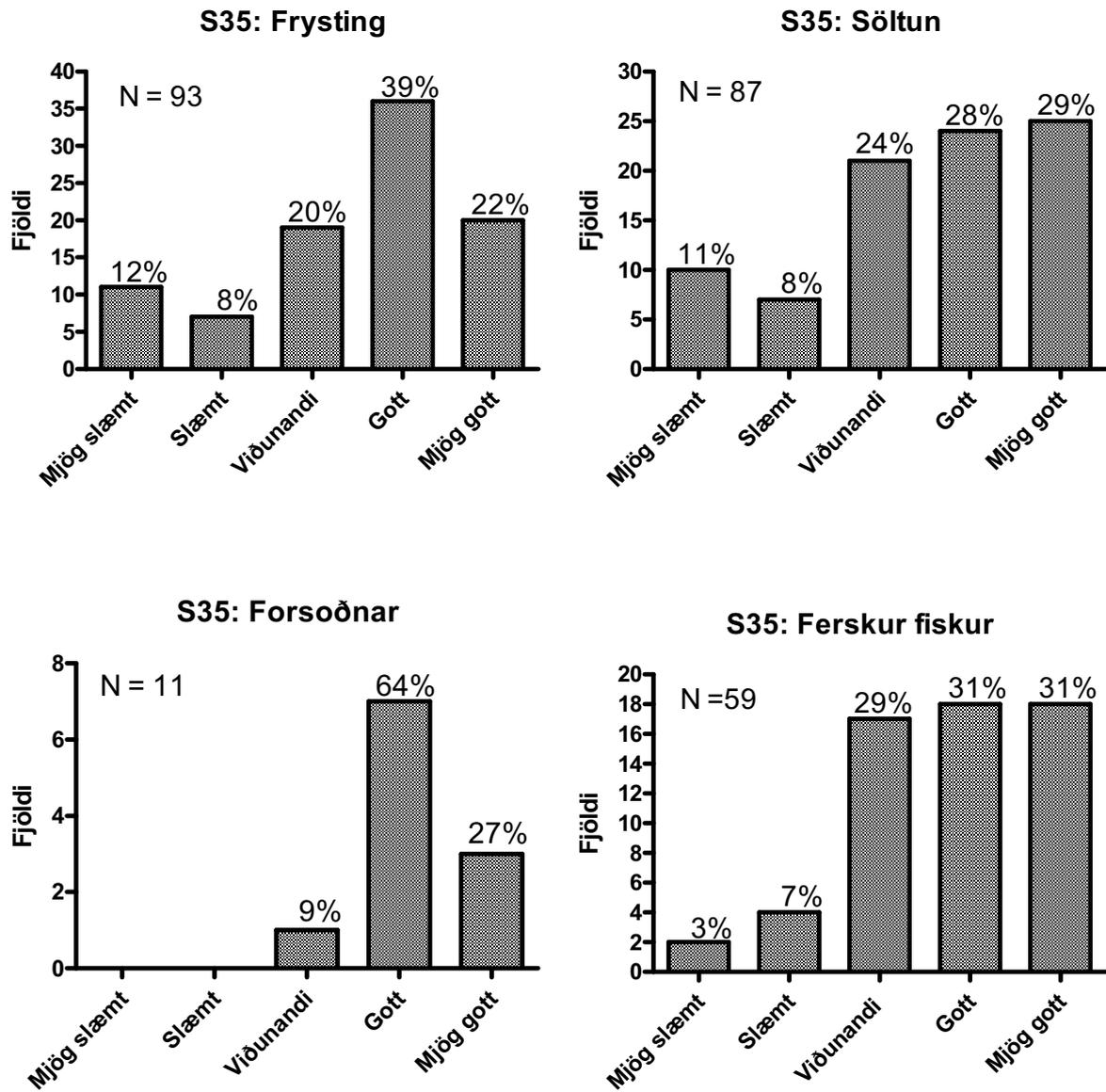
Mynd 33. Kæling á hráefni,

Spurning 34. Eru aukaafurðir kældar?



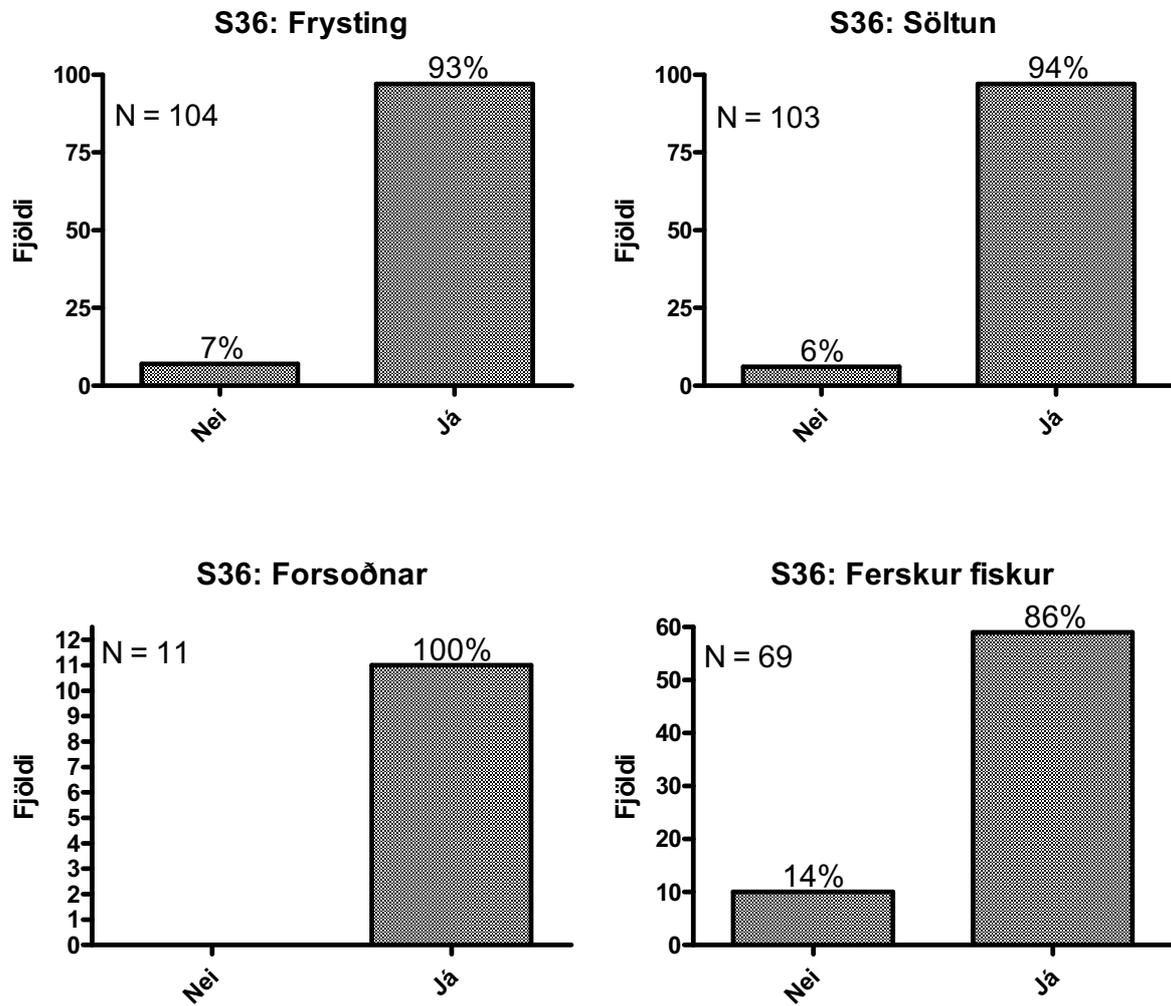
Mynd 34. Kæling á aukaafurðum.

Spurning 35. Er hráefni í vinnslulínunum kælt í pásunum?



Mynd 35. Kæling á hráefni sem er á vinnslulínu í pásunum.

Spurning 36. Er sírennsli á þvottakörum?



Mynd 36. Sírennsli á þvottakörum.

Meðferð á ís

Um ís gilda sömu reglur og fyrir neysluvatn og koma kröfur Fiskistofu fram í skoðunatriði númer 2.4.01 í skoðunarhandbók Fiskistofu.

“Neysluvatn er vatn, í upphaflegu ástandi eða eftir meðhöndlun, sem notað er til drykkjar, við matargerð og í matvælafyrirtækjum.

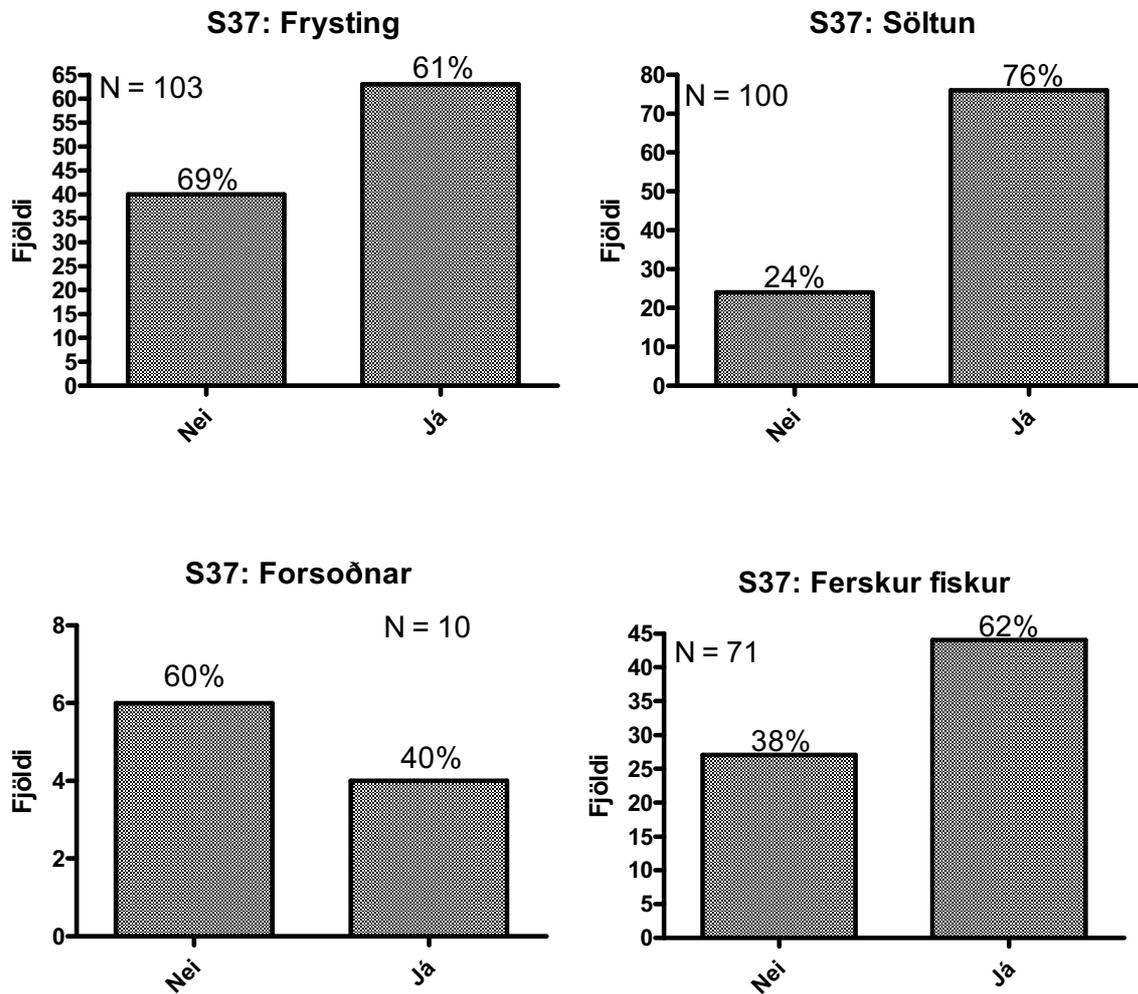
Ís skal uppfylla kröfur um neysluvatn og vera varinn á meðan flutningi stendur. Ís skal geyma í hreinum ílátum. Vélar til framleiðslu á ís skulu vera hreinar.

Sé klór notaður í vinnslu skal styrkur í vatni og ís ekki fara yfir 1 ppm.

Sýni, til örverufræðilegrar greiningar, skulu tekin samkvæmt sýnatökáætlun, þó ekki sjaldnar en á 12 mánaða fresti notist vinnslan við vatn frá vatnsveitu sem er undir opinberu eftirliti. Notist vinnslustöðin við eigin veitu/borholu skal veitan hafa starfsleyfi og er hún þá undir opinberu eftirliti. (Rgl. nr. 536 /2001). Sé vatnsveitan ekki undir opinberu eftirliti skal taka sýni til örverufræðilegrar greiningar eigi sjaldnar en mánaðarlega. Sýni skulu tekin á stöðum sem gefa sem gleggsta mynd af ástandi lagna í vinnslustöðinni. Auðkenna skal sýnin með krananúmeri eða halda skrá yfir hvar þau eru tekin hverju sinni.

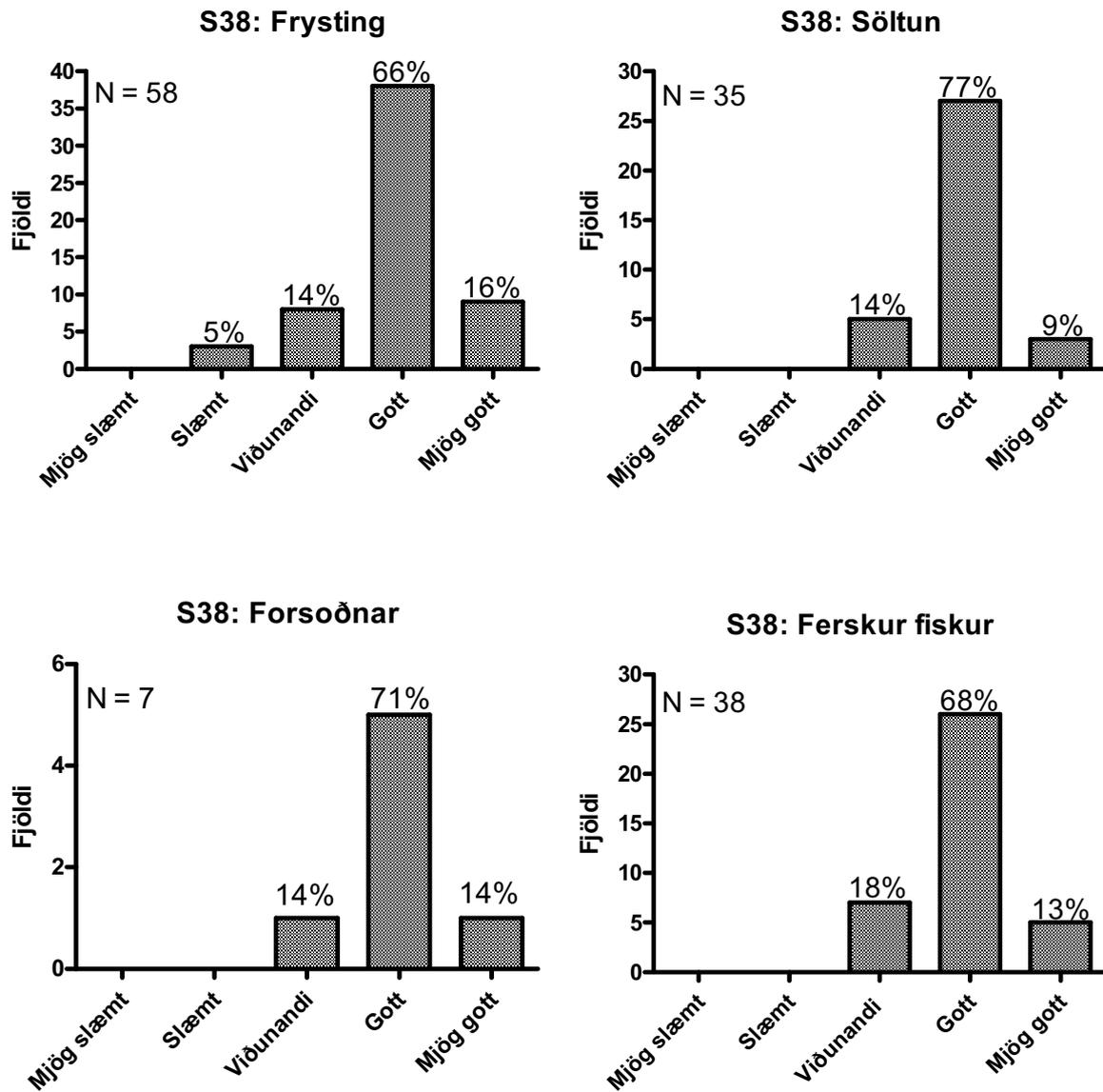
Leiði rannsókn í ljós að vatnið uppfylli ekki kröfur sem gerðar eru til gæða neysluvatns skal gera ráðstafanir til að rannsaka vatnið nánar og eigi síðar en 4 dögum eftir að vinnsluleyfishafa berast upplýsingar um að vatnið uppfylli ekki kröfurnar.”

Spurning 37. Er ís aðkeyptur?



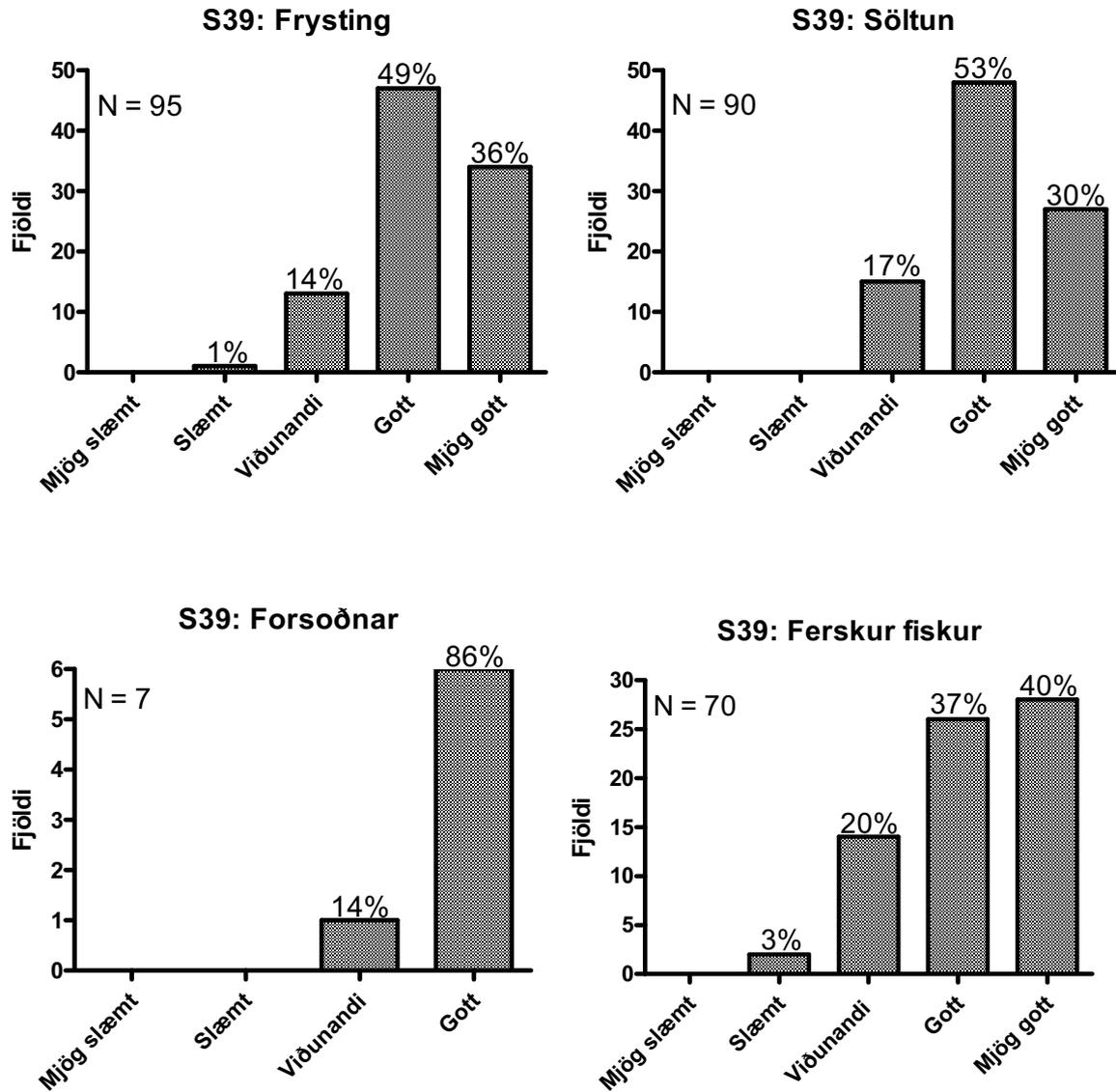
Mynd 37. Aðkeyptur ís.

Spurning 38. Er ísvél hrein?



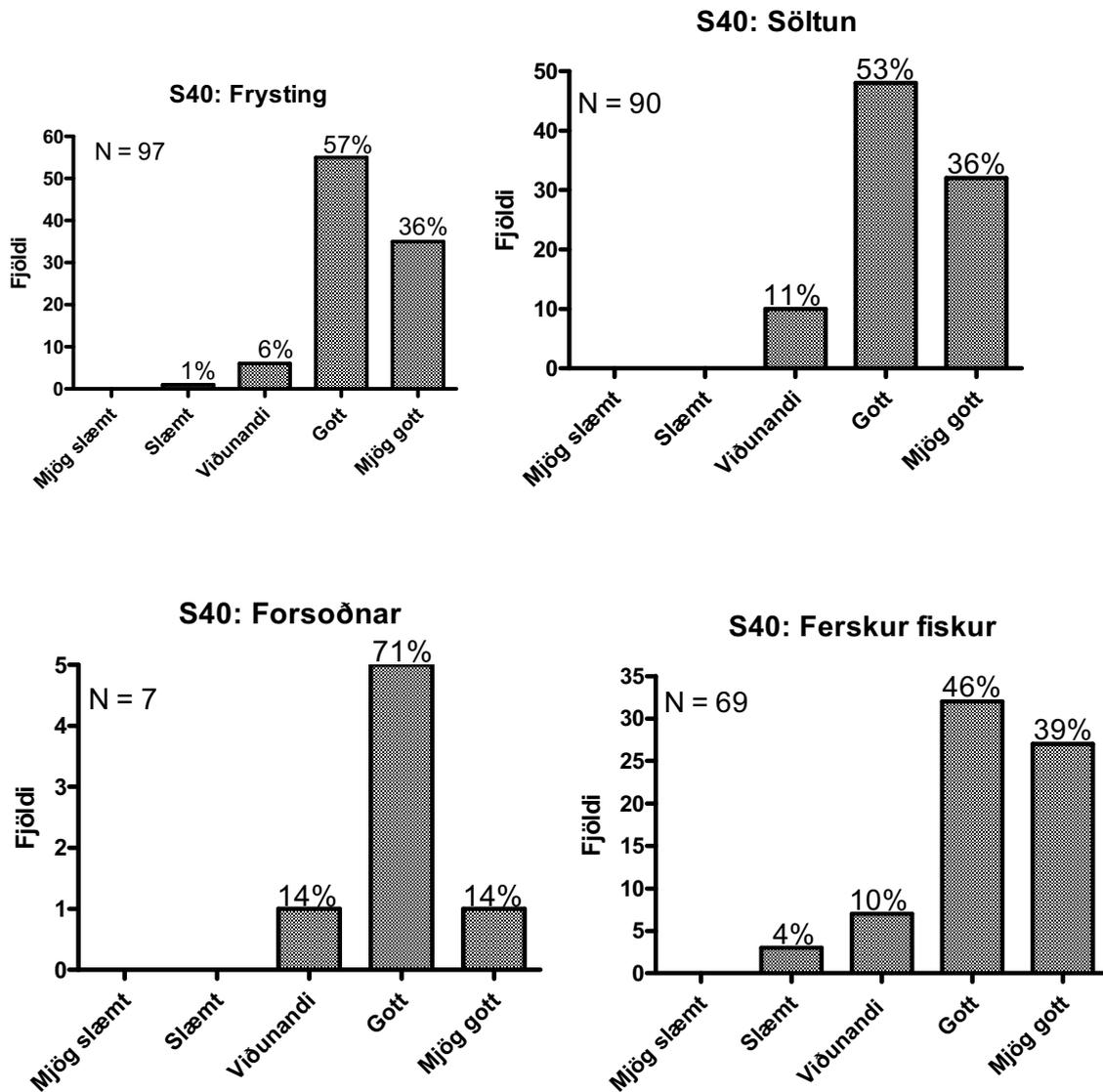
Mynd 38. Þrif á ísvélum.

Spurning 39. Eru kör undir ís hrein?



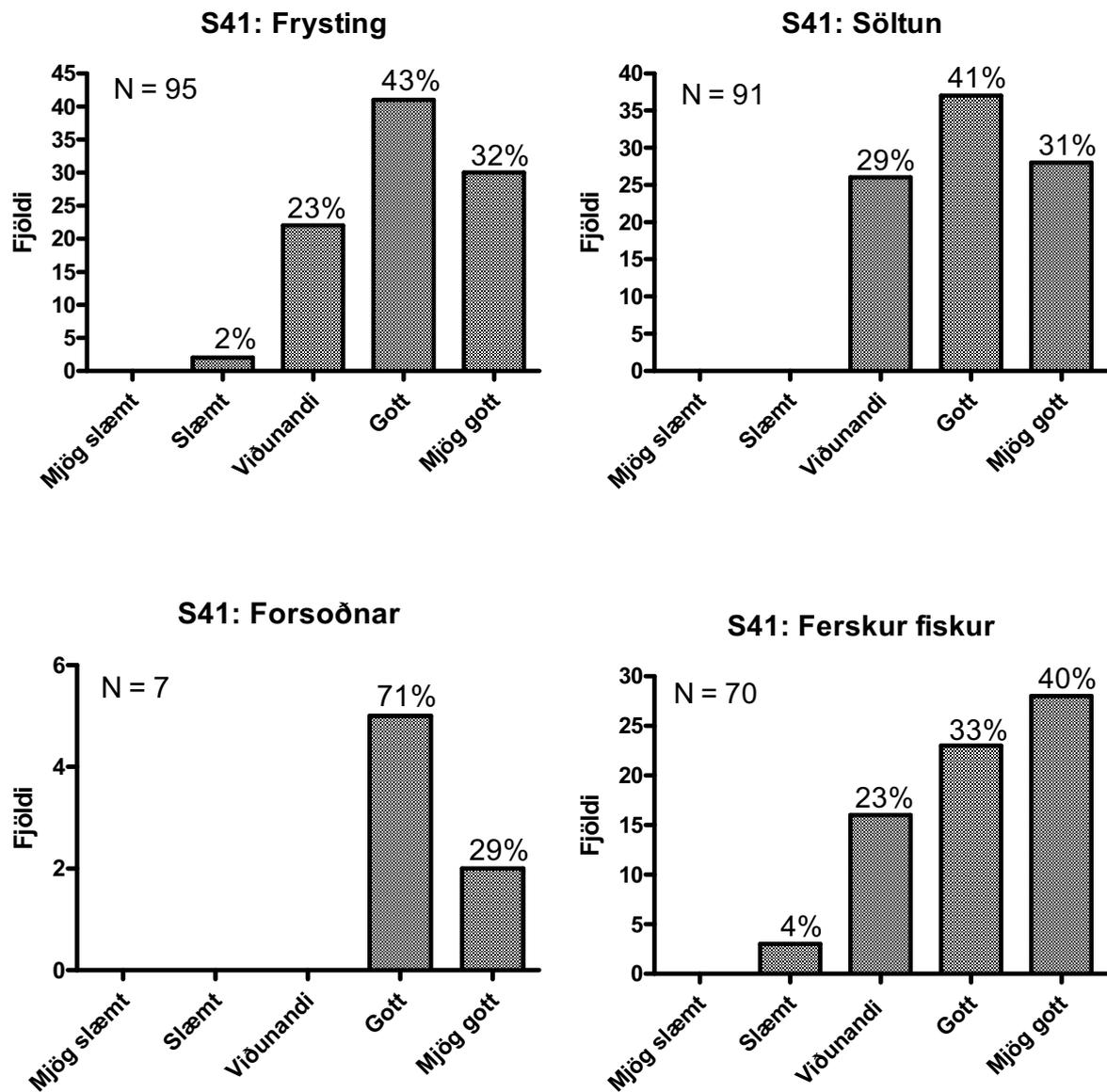
Mynd 39. Hreinlæti kara/íláta sem notuð eru undir ís.

Spurning 40. Er ís hreinn?



Mynd 40. Hreinleiki ís.

Spurning 41. Er ís geymdur við heilnæmar aðstæður?



Mynd 41. Geymsla á ís við heilnæmar aðstæður.

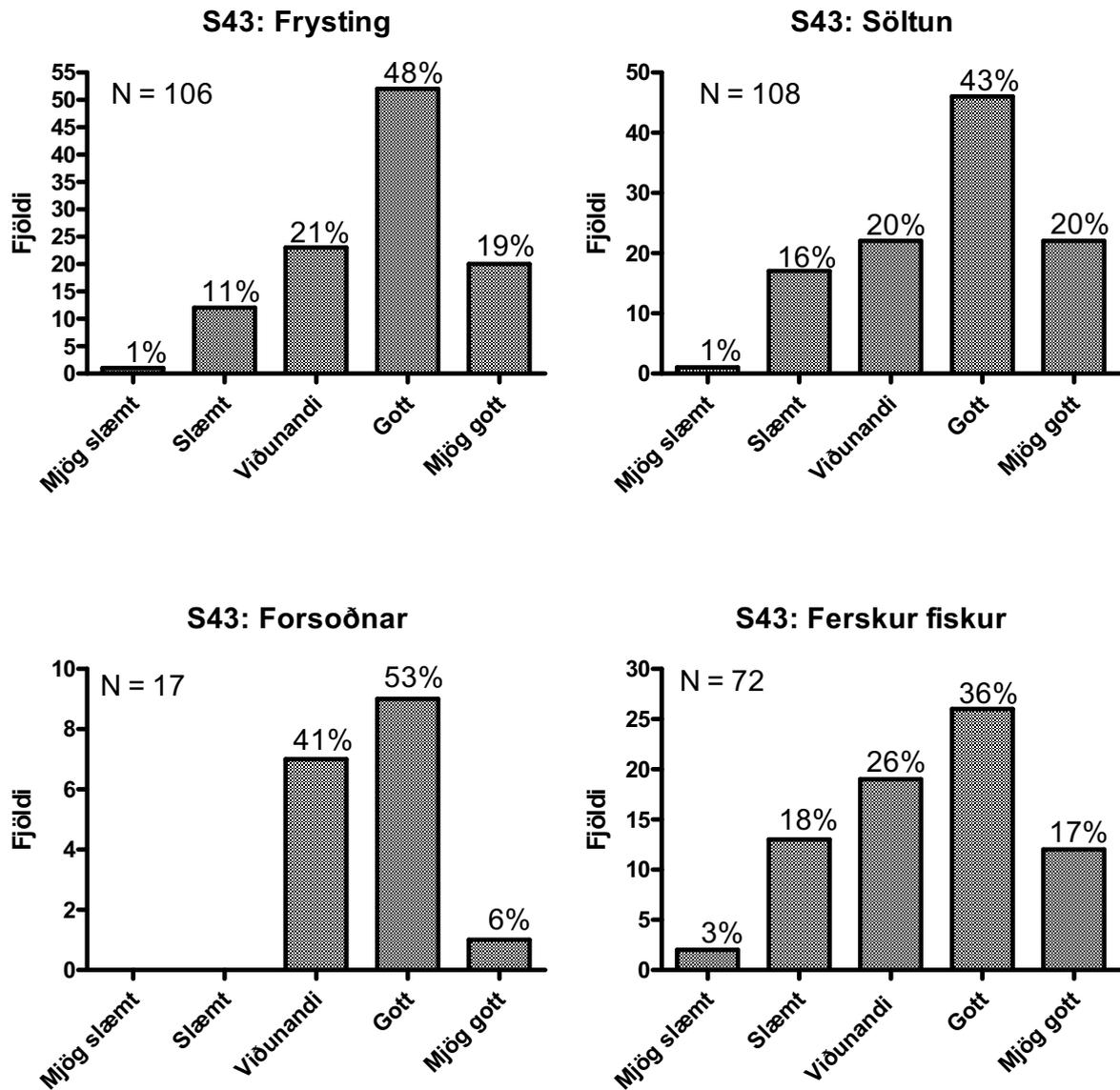
Lyftarar

Lyftarar eru nauðsynlegur búnaður við nútíma fiskvinnslu. Þrif á lyfturum þurfa því að vera í samræmi við þrif á öðrum tækjum sem notuð eru í vinnslunni. Sjá nánar í skoðunaratriði númer 3.3.04 í skoðunarhandbók Fiskistofu.

“Koma skal í veg fyrir að aðskotahlutir og efni berist í afurðirnar s.s. útblástur frá lyfturum og öðrum farartækjum og vegna hleðslu lyftara. Til staðar skal vera lyftarageymsla þar sem lyftari er hlaðinn. Lyftarageymslunni skal vera hægt að loka með hurð. (*Viðauki 3, I bluti 1. tl. (b) Rgl. nr. 233/1999*)

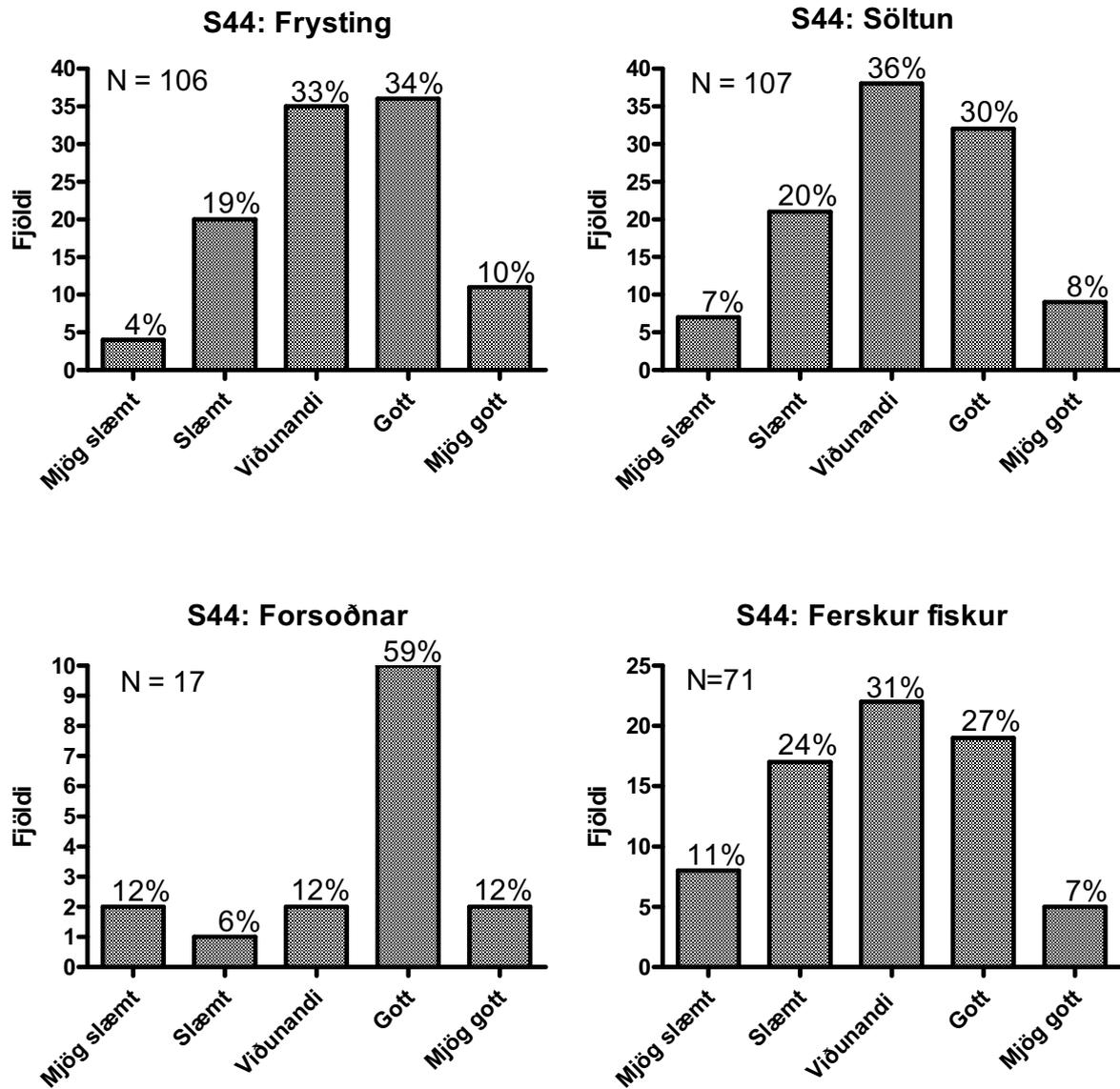
Lyftarageymslur og lyftara skulu vera haldið vel við og vera hrein. (*Viðauki 3, II bluti A 1. tl. Rgl. nr. 233/1999*)”

Spurning 43. Eru lyftarar hreinir?



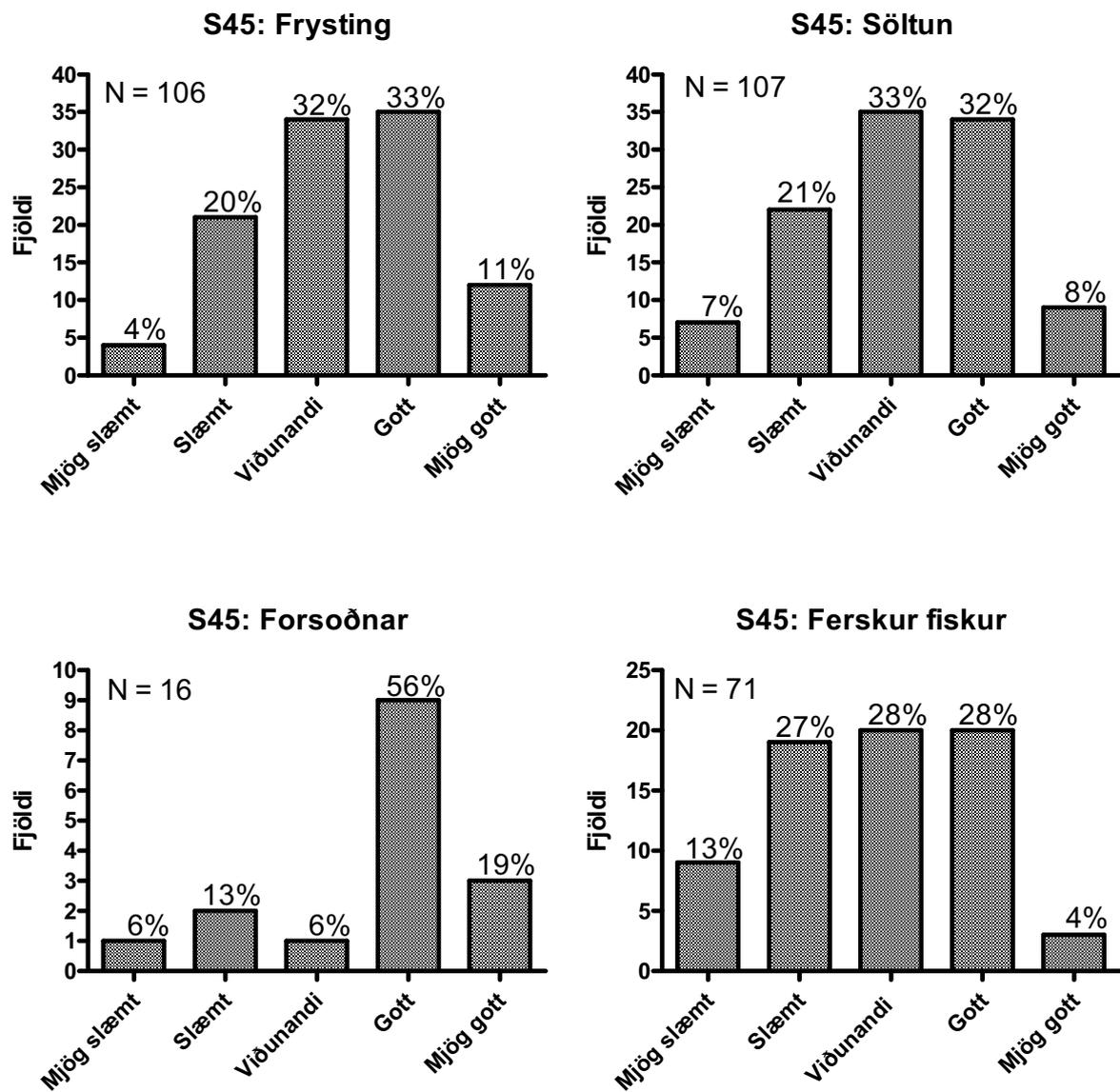
Mynd 42. Þrif á lyfturum.

Spurning 44. Er lyftarageymslan hrein?



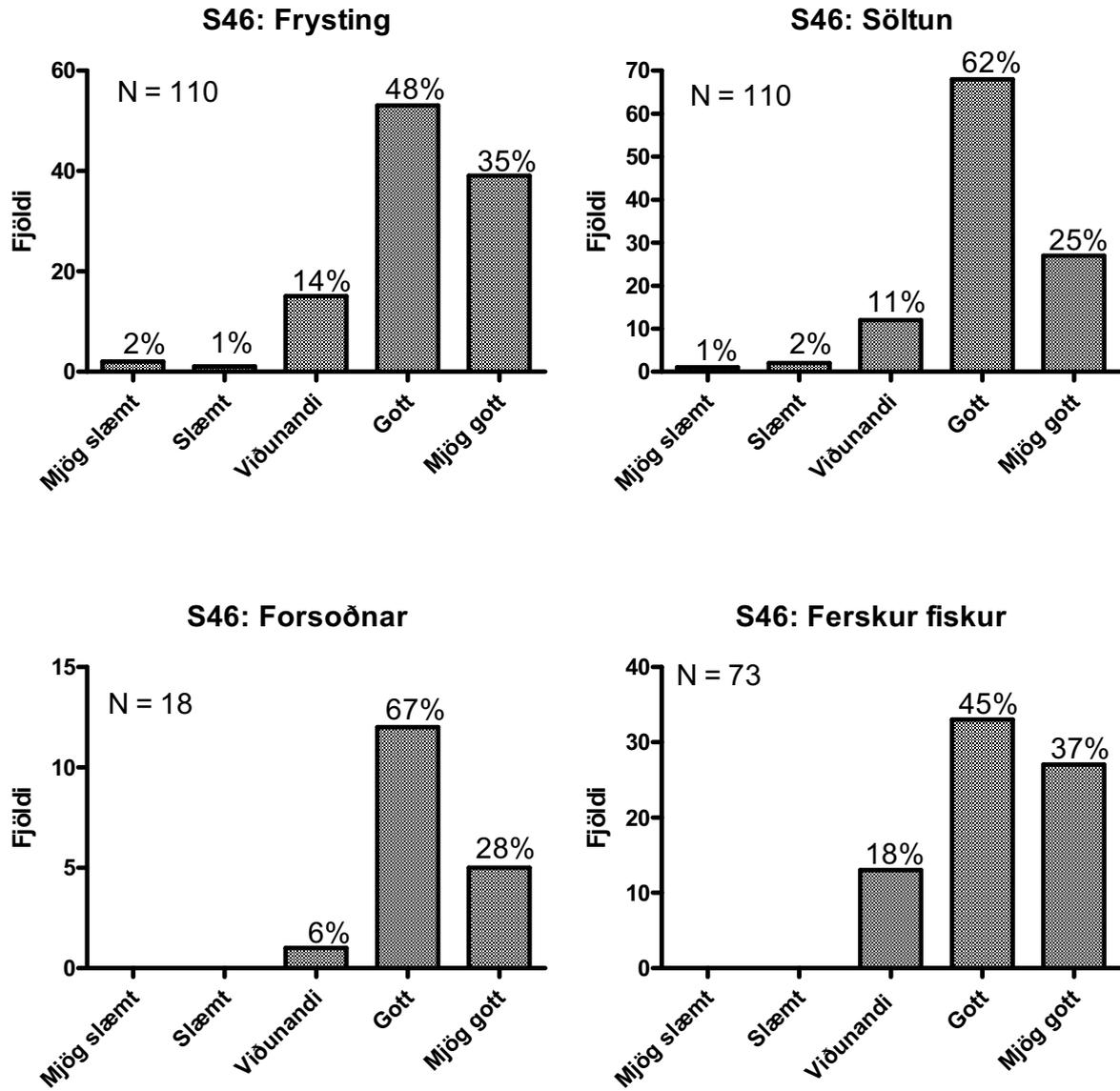
Mynd 43. Þrif í lyftarageymslu.

Spurning 45. Er góð umgengni í lyftarageymslu?



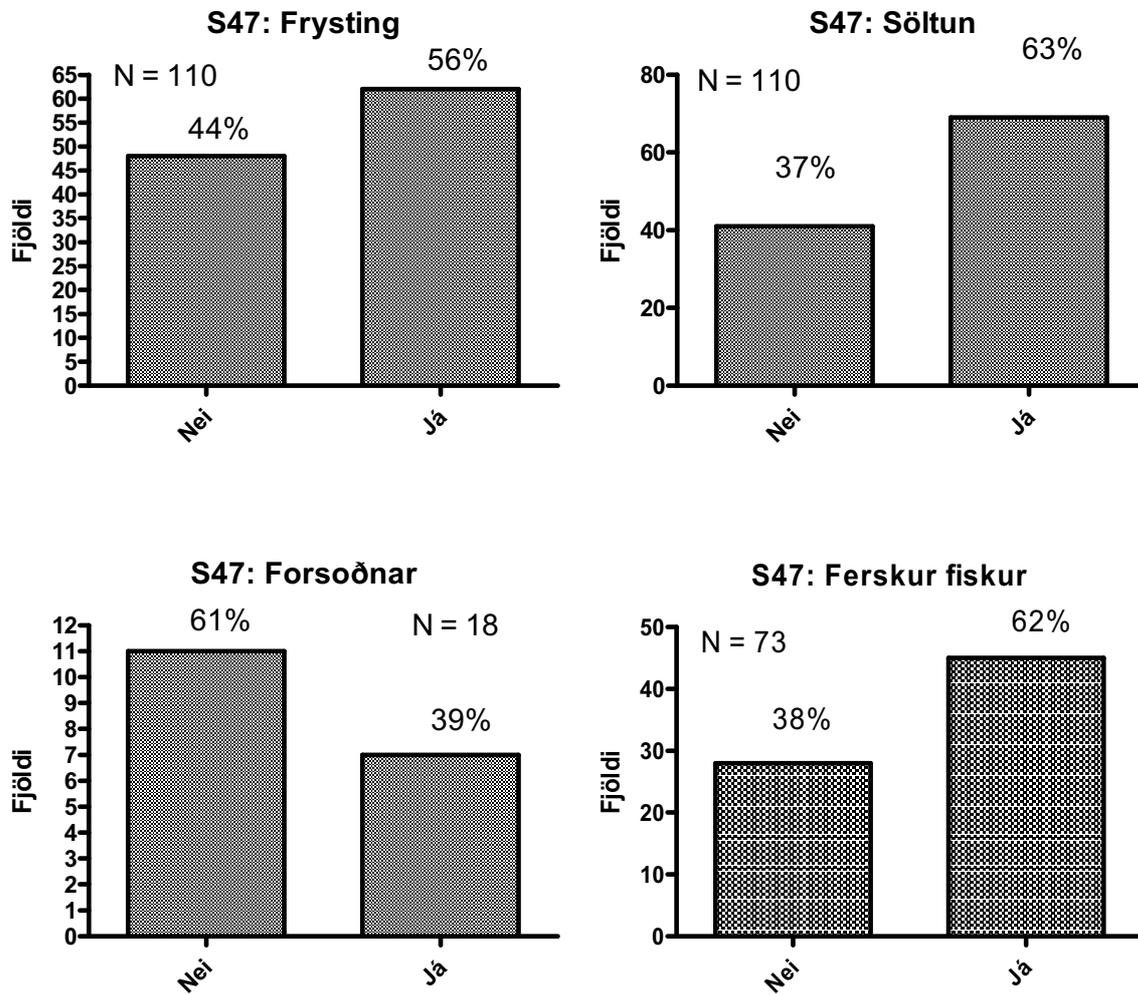
Mynd 44. Umgengni í lyftarageymslu.

Spurning 46. Er notkun á lyftara innandyra í lagi?



Mynd 45. Notkun á lyftara innandyra.

Spurning 47. Er sami lyftari notaður úti og inni?



Mynd 46. Notkun á sama lyftara innan og utan húss.

UMRÆÐUR OG ÁLYKTANIR

Í þessari skýrslu er að finna lýsandi tölfræði yfir niðurstöður könnunar á umgengni og hreinlæti í íslenskum fiskvinnslu. Þær vinnslugreinar sem flest vinnsluleyfi eru í eru: Frysting, söltun, ferskur fiskur og forsoðnar afurðir. Í könnuninni voru fleiri vinnslugreinar, s.s. hersla og síldarsöltun en þær hafa töluvert færri vinnsluleyfishafa innan sinnar vébanda. Niðurstöður úr þessum greinum verða birtar sérstaklega.

Athyglisverðar niðurstöður fengust úr þessari könnun. Úr henni má m.a. lesa nokkra þætti sem ekki virðast vera í lagi í mörgum íslenskum fiskvinnslum. Hér á eftir verða þeir þættir tundaðir sem ekki komu nægjanlega vel út.

Handþvottur kom almennt mjög illa út. Sérstaklega í ljósi þess að krafan er að starfsfólk þvoi sér alltaf um hendur eftir vinnustopp. Þetta þýðir í raun að fyrir frystan fisk þá eru þetta atriði einungis uppfyllt í 13% tilvika, í 87% tilfella er handþvottur ekki fullnægjandi. Fyrir söltun þá er krafan um handþvott uppfyllt í 3% tilvika og fyrir ferskan fisk í 7% tilvika. Það má segja að staðan á handþvætti sé það atriði sem sé hvað mest sláandi er úr þessari könnun og ljóst er að átak þarf að gera til að koma þeim málum í viðunandi horf.

Umgengnisreglur fyrir starfsfólk matvælavinnslu eru mikilvægar til að tryggja öryggi matvæla. Þess er krafist að þessar reglur séu hengdar upp á áberandi stöðum og a.m.k. við hvern inngang inn á tilreiðslu-, vinnslu-, geymslu-, og stoðsvæði. Reglur þessar banna m.a. reykningar, neyslu matar og drykkja á þessum svæðum. Að öllu jöfnu þá eru þessi skilti til staðar en þessi könnun sýnir hinsvegar að stór hluti starfsfólks hlýðir ekki þessum reglum og bærust fjölmargar athugasemdir um að starfsfólk neytti matar og drykkjar í vinnufatnaði, fór út á plan í vinnufatnaði til þess að reykja og svona mætti lengi telja. Víða í fiskvinnslu á Íslandi er starfsfólkið af mörgum þjóðernum. Við því hefur verið brugðist með því að hafa umgengnisreglurnar á fleiru en einu tungumáli. Það er hinsvegar ljóst að það er ekki nægjanlegt og meiri fræðslu og eftirlit þarf til að koma þessu í lag.

Þrif og umgengni í búningsherbergjum eru ekki nægjanlega góðs. Áhersla hefur verið lögð á að halda aðskildum persónulegum fatnaði og vinnufatnaði. Það virðist vera í mjög góðu lagi hjá þeim sem framleiða forsoðnar afurðir (s.s. rækjuvinnslum). Hinsvegar standa aðrar vinnslugreinar sig ekki nægjanlega vel. Yfirleitt notar starfsfólk viðeigandi vinnufatnað þó að bæta þurfi þessi atriði í söltun og ferskri vinnslu.

Umgengnismál í geymslum var almennt ekki í nægjanlega góðum standi. Töluvert er um það að í frystigeymslum séu óvarðar afurðir innan um varðar afurðir. Hreinlætismál í umbúðageymslum voru almennt í ekki nógu góðu horfi og umgengnismálin sérstaklega.

Karavæðing fiskvinnslunnar hefur almennt verið til góðs. Þó hafa skapast ákveðin vandamál sem snúa að geymslu og þrifum á þessum körum. Það kemur fram í könnuninni að stór hluti vinnsluleyfishafa geymir körin utan dyra. Fiskistofa hefur hingað til ekki gert þá kröfu að kör séu geymd innan dyra en það er hinsvegar æskilegt að körin séu varin mengun af völdum fugla og fleiri utanaðkomandi þátta. Æskilegt er að þvottur á þessum körum fari fram í rými sem er aðskilið frá vinnslunni en það er sjaldan raunin. Oftar en ekki þá eru körin þvegin nálægt vinnslulínu og gjarnan með háþrýstidælu sem dreifir óhreinindum um allt rýmið.

Lyftarar eru nauðsynlegur tækjabúnaður í nútíma fiskvinnslu. Það verður hinsvegar að segjast að þrif á þessum tækjum eru oft ekki fullnægjandi. Sama má segja um lyftarageymslur og umgengni í

geymslunum. Algengar athugasemdir voru að lyftarageymsla væri full af drasli, jafnvel svo að lyftari kæmist ekki inn í geymsluna til hleðslu og að ryð/óþrif væri á lyfturum.

Hér að ofan hafa verið tiltekin nokkur atriði sem Fiskistofa vill sérstaklega benda á í þessari könnun á hreinlæti og umgengni í íslenskum fiskvinnslum. Ljóst er að víða er pottur brotinn og mun Fiskistofa, ásamt skoðunarstofunum og hagsmunaaðilum, beita sér fyrir því að eftirlit og fræðsla verði aukin til að bæta ástand þeirra þátta sem eru mest aðkallandi.

Í framhaldinu verður unnið nánar úr niðurstöðum könnunarinnar og fyrirtæki munu m.a. fá upplýsingar um það hvernig þau standa miðað við önnur fyrirtæki innan sömu vinnslugreinar.

VIÐAUKI I: SPURNINGALISTI



F I S K I S T O F A

Könnun á umgengni og hreinlæti

Aðili:		Dags:	Vinnsluleyfi:
Staður:		Póstnúmer:	Netfang:
Fjöldi starfsm.:	Magn innkeypts hráefnis (tonn/ár):	Stærð húsnæðis (-ferm.):	

	Tíðni	Ástand
😊	Alltaf	Mjög gott
😐	Öft	Gott
😞	Stundum	Viðunandi
😡	Sjaldan	Slæmt
😤	Aldrei	Mjög slæmt

Frysing	<input type="checkbox"/>	Forsóðnar afurðir/tillbúnar afurðir	<input type="checkbox"/>
Söltun	<input type="checkbox"/>	Skelfiskur	<input type="checkbox"/>
Ferskur fiskur	<input type="checkbox"/>	Annað: _____	<input type="checkbox"/>

Búningsherbergi					
Eru búningsherbergi hrein?	😊	😐	😞	😡	😤
Er góð umgengni í búningsherbergjum?	😊	😐	😞	😡	😤
Er aðskilnaður vinnu- og persónulegs fáttaðar?	😊	😐	😞	😡	😤
Starfsfólk					
Notar starfsfólk viðeigandi vinnufáttaðar (sloppar, hárnét, o fl.)?	😊	😐	😞	😡	😤
Notar starfsfólk hreinan vinnufáttað?	😊	😐	😞	😡	😤
Eru umgengnislegur virtar?	😊	😐	😞	😡	😤
Þvær starfsfólk sér um hendur eftir vinnustopp?	😊	😐	😞	😡	😤
Vinnslusvæði					
Er flæði afurða þannig hátt að ekki sé hætt á krossmengun?	😊	😐	😞	😡	😤
Er flæði starfsfólks þannig hátt að ekki sé hætt á krossmengun?	😊	😐	😞	😡	😤
Er vinnslusvæðið hreint?	😊	😐	😞	😡	😤
Er góð umgengni á vinnslusvæði?	😊	😐	😞	😡	😤
Eru snertifletir matvæla hreindir?	😊	😐	😞	😡	😤
Er aðstoða til þvotta á klórum þannig að komið sé í veg fyrir mengun?	😊	😐	😞	😡	😤
Kæfir					
Er kæfir til staðar?	Já_				Nei_
Er kæfir hreinn?	😊	😐	😞	😡	😤
Er góð umgengni í kæli?	😊	😐	😞	😡	😤
Er aðskilnaður í kæli á hráefni, afurð og úrgang?	😊	😐	😞	😡	😤
Frystigeymslur					
Er frystigeymslan hrein?	😊	😐	😞	😡	😤
Er góð umgengni í frystigeymslu? (t.d. engar óvæðar afurðir í frysti)	😊	😐	😞	😡	😤
Er hrím til staðar? (😊 = ekkert eða mjög lítið hrím, 😐 = mjög mikið hrím)	😊	😐	😞	😡	😤



Umbúðageymsla					
Er umbúðageymslan hrein?					
Er góð umgengni í umbúðageymslu?					
Athafnasvæði					
Er athafnasvæðið hreint (Er plan og niðarfall hreint og heilt)?					
Er aðskilnaður á athafnasvæði frá annari starfsemi í lagi?					
Er góð umgengni á athafnasvæði? (Er ekkert óþarft drasl á svæðinu)					
Eru kór geymd utan dyra?	Já: __				Nei: __
Eru notaðir gámar utan dyra fyrir hráefni eða afurðir (t.d. kæli- eða frystigámar)?	Já: __				Nei: __
Er hráefni geymt utan dyra?	Já: __				Nei: __
Meðhöndlun úrgangs					
Er úrgangur geymdur í lokaðum kórnum?	Já: __				Nei: __
Er úrgangur geymdur utan dyra?	Já: __				Nei: __
Er hætt á að úrgangur mengi hráefni/afurðir?					
Geymsla/tímamörk (úrgangur fjarlægður a.m.k. í lok dags)					
Meðhöndlun hráefnis og afurða					
Er hráefni kælt?					
Eru notanfarðir kældar?					
Er hráefni á vinnslulínunum kælt í pásun? (þar sem við á)					
Er sírennsli í þvottakörnum?	Já: __				Nei: __
Meðferð á ís					
Er ís aðkeyptur?	Já: __				Nei: __
Er ísvél hrein?					
Eru kór usðir ís hrein?					
Er ís hreinn?					
Er ís geymdur við heilnæmar aðstæður?					
Lyftarar					
Hvað eru margir lyftarar í notkun?	Fjöldi: __				
Er lyftararnir hreinir?					
Er lyftarageymslan hrein?					
Er góð umgengni í lyftarageymslu?					
Er notkun á lyftara innandyra í lagi? (veldur ekki mengun)					
Er sami lyftari notaður inni og úti?	Já: __				Nei: __

Fránkvæmt af: _____

Athugasemdir

--

VIÐAUKI II: UPPLÝSINGAR TIL FRAMLEIÐANDA

Könnun á umgengni og hreinlæti haustið 2006.

Inngangur

Fiskistofa og skoðunarstofur munu framkvæma könnun á umgengni og hreinlæti í fiskvinnslum sem hafa vinnsluleyfi frá Fiskistofu. Hreinlæti, góð umgengni og aðskilnaður milli hreinna og óhreinna svæða er mjög mikilvægt í fiskvinnslu til að tryggja heilnæmi afurðanna.

Markmið

Tilgangurinn er að fá upplýsingar um ástandið almennt og hvernig aðskilnaði milli hreinna og óhreinna svæða er háttað. Niðurstöðurnar verða birtar og getur þar með skapast vettvangur umræðna um hvað megi betur fara í fiskvinnslu á Íslandi og hvað sé vel gert. Fiskistofa fer í eftirfylgniskoðanir til að knýja á um úrbætur í þeim fyrirtækjum sem fá óásættanlega niðurstöðu úr könnuninni. Jafnframt þá gefur könnunin möguleika á að bera saman skoðunarmenn á annan hátt en hingað til hefur verið gert.

Framkvæmd

Fiskistofa útbýr gátlista með þeim þáttum sem á að huga að í könnuninni. Skoðunarmenn skoða fyrirtækið og meta þá þætti sem koma fram í gátlistanum. Ef fyrirtækið er með óskylda vinnslu eða vinnslugreinar sem ekki eru í sama húsnæði skal fylla út fleiri en einn gátlista. Mælikvarðinn er broskarlar, fimm mismunandi svipbrigði sem eiga að samsvara við það hvernig skoðunarmaðurinn upplifir skoðunatriðið. Í flestum tilfellum er verið að meta ástand, þ.e. frá því að vera “mjög gott” (☺) í það að vera “mjög slæmt” (☹), tíðni spurningar eru frá því að vera “alltaf” í að vera “aldrei”. Sem viðmið þá ættu skoðunarmenn að ganga út frá því besta sem búast má við í greininni (eða sem hann hefur séð í greininni) til þess versta sem hann hefur séð.

Framleiðanda er tilkynnt um könnunina á staðnum og afhentar upplýsingar sem skýra hana nánar. Þar mun m.a. koma fram að skýrsla verði unnin úr niðurstöðunum og að fyrirtækið fái upplýsingar um hvar það stendur miðað við aðra. Jafnframt að staða fyrirtækisins sé trúnaðarmál, fyrst um sinn að minnsta kosti. Afrit af gátlista er ekki skilið eftir í fyrirtækinu.

Niðurstöður verði sendar vikulega til Fiskistofu. Ef skoðunarmaður metur ástand fyrirtækisins svo, að Fiskistofa þurfi að grípa til aðgerða þá skal haft samband og niðurstöður könnunarinnar faxesðar eins fljótt og unnt er til Fiskistofu.

Birting niðurstaðna

Markmiðið er að kynna niðurstöður úr könnunni í greinum, skýrslum, á vef Fiskistofu og á annan hátt.

Fiskistofa

2007



F I S K I S T O F A

Deilshvæn 1 13 210 Hafnarbíói
Tel: 354 568 7880 Fax: 354 568 7881
www.fiskistofa.is