



Lifandi kræklingur á markaði

Niðurstöður eftirlitsverkefnis heilbrigðiseftirlits sveitafélaganna
og Matvælastofnunar

2023



Efnisyfirlit

1. Inngangur	2
1.1. Heilnæmiskannanir	2
1.2. Ræktunarleyfi	2
1.3. Afgreiðslustöðvar	2
2. Um eftirlitsverkefnið	2
2.1. Tilgangur og skipulag.....	2
2.2. Niðurstöður	3
2.3. Niðurstaða	4
3. Lokaorð og framhald verkefnisins árið 2024	5
4. Viðauki	6

1. Inngangur

Eftirlitsstofnun EFTA (ESA) kom til Íslands í úttekt á skipulagi og framkvæmd eftirlits með lifandi skeldýrum árið 2019. Vegna útistandandi alvarlegra athugasemda kom ESA svo aftur í úttekt á þeim athugasemdum í ágúst 2022, en þá hafði heimsóknin dregist vegna COVID. Ein af athugasemdum ESA sneri að eftirliti á markaði. Ástæða var til að bæta sérstaklega úr eftirliti með skel á markaði til að fylgja því eftir að ekki bærisk skel á markað af svæðum án uppskeruheimilda.

Þetta eftirlitsverkefni var sett upp til að bæta úr þessu. Verkefnið hófst á 2 tíma fjarnámskeiði á TEAMS í mars 2023 fyrir eftirlitsmenn heilbrigðiseftirlitssvæðanna um helstu hættur af skeldýrum, örverumengun, efnamengun, þörungum í sjó og eitruðum þörungum sérstaklega. Einnig var farið yfir kröfur í reglugerðum m.a. um merkingar og kröfur til þeirra sem afhenda lifandi skeldýr neytendum. Eftirlitsverkefnið var svo í gangi á tímabilinu maí til loka september 2023.

1.1. Heilnæmiskannanir

Áður en veitt er ræktunarleyfi þarf að gera heilnæmiskönnun á svæðinu sem um ræðir. Dæmigert ferli tekur ár og eru [leiðbeiningar](#) um gerð heilnæmiskönnunar á heimasíðu Matvælastofnunar.

1.2. Ræktunarleyfi

Árið 2023 voru xxx ræktunarleyfi í gildi en einnig xxx tilraunaleyfi. En ekki er heimilt að setja skeldýr á markað af svæði með tilraunaleyfi.

Snemma vors 2023 var sótt um leyfi til veiða á villtum kræklingi af afmörkuðu svæði í Breiðafirði. Svæðið fór í gegnum sýnatökur og rannsóknir á þeim í samræmi við kröfur um heilnæmiskannanir. Eftir að ljóst var að svæðið uppfyllir kröfur heilnæmiskönnunar var veitt uppskeruheimild á svæðið. Þar sem engin búnaður er settur í sjó er ekki krafa um ræktunarleyfi.

1.3. Afgreiðslustöðvar

Vinnsluleyfi afgreiðslustöðvar veitir heimild til að setja lifandi skeldýrafurðir á markað og eru sambærilegar kröfur gerðar til þess vinnsluleyfis og hefðbundinnar fiskvinnslu. Ekki er heimilt að setja lifandi skelfiskafurðir á markað til smásölu nema með viðkomu í Afgreiðslustöð þar sem auðkennismerki er sett á þær.

2. Um eftirlitsverkefnið

2.1. Tilgangur og skipulag

Tilgangurinn með þessu eftirlitsverkefni var að kanna í maí – september hvort lifandi skeldýr (lifandi samlokur, kræklingur eða önnur tvískelja skeldýr) sem eru á markaði í smásölu þ.e. í verslunum eða veitingastöðum komi frá viðurkenndum aðilum. Lifandi skeldýr má eingöngu markaðssetja lifandi frá samþykktari afgreiðslustöð eða unnin (soðinn / fryst) frá samþykktari starfstöð.

Almennar kröfur er varða setningu lifandi samloka á markað, er að finna í reglugerð nr.104/2010 (EB/853/2004, VII. þáttur I-IX kafli). Kröfur þessar gilda um skeldýr en kræklingur er eina tegundin sem í gildi eru ræktunarleyfi. Við Ísland finnast einnig kúfiskel og öðuskel og gæti þessum tegundum verið dreift á veitingastaði.

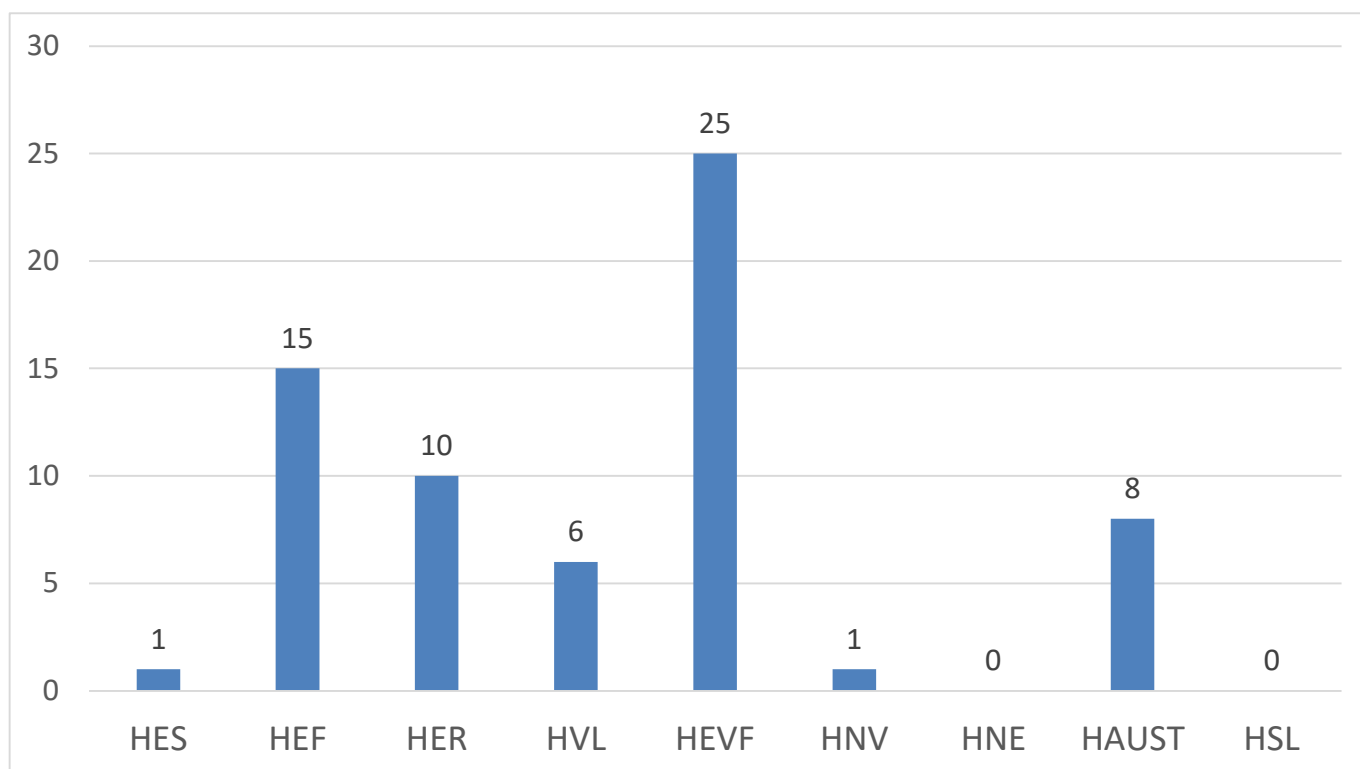
Könnunin gekk því fyrst og fremst út á að athuga hvort lifandi skeldýrum á markaði hafi fylgt merkimiði með tilskildum upplýsingum og að þau komi frá viðurkenndum afgreiðslustöðvum. Einnig var kannað hvort smásalar (veitingastaðir þ.m.t. mótuneyti og fiskbúðir) geymi merkimiða í tilskyldan tíma (60 dagar). Íslensk lifandi skel er mun algengari á veitingastöðum en í fiskbúðum, en verslanir og veitingastaðir geta einnig boðið uppá frosna skel bæði af íslenskum og erlendum uppruna.

Notað var rafrænt eyðublað til að senda niðurstöður úr hverri eftirlitsheimsókn og niðurstöðum safnað þannig rafrænt jafnóðum. Á reglulegum fundum Matvælahóps (fulltrúar matvælaeftirlits heilbrigðiseftirlitssvæðanna og Matvælastofnunar) var ítrekað mikilvægi þess að skila niðurstöðum fyrir allar eftirlitsheimsóknir, jafnvel eingöngu til að velja „engin skeldýr seld síðustu 60 daga“ til þess að bæði sýna fram á að eftirlitinu er sinnt, og til að sjá hve stórt hlutfall veitingastaða, verslana er með lifandi skeldýr í boði.

2.2. Niðurstöður

Bráðabirgðaniðurstöður kynntar á fundi Matvælahóps Heilbrigðiseftirlitssvæðanna og Matvælastofnunar 31. Október 2023. Í kjölfarið voru niðurstöður sendar til ESA ásamt öðrum svörum vegna athugasemda úr skýrslu þeirra frá 2022. Ánægjulegt er að segja frá því að ESA hefur samþykkt úrbætur vegna allra útistandandi athugasemda byggt á niðurstöðum þessa eftirlitsverkefnis og áætlunum um framhald þess, ásamt aðgerðum Matvælastofnunar vegna annarra athugasemda.

Mynd 1. Þátttaka var góð en 7 af 9 svæðum tóku þátt.



Samtals var leitað að lifandi skeldýrum í 66 eftirlitsheimsóknum, þar af voru 9 verslanir og 57 veitingastaðir.

Af 9 verslunum (aðallega fiskbúðir) buðu 5 uppá einhvers konar frosin skeldýr, en eingöngu 1 var með lifandi krækling til sölu, frá afgreiðslustöð sem markaðssetti villtan krækling veiddan í Breiðafirði með gilda uppskeruheimild. Merkingar voru réttar og starfsfólk var upplýst um kröfuna um að geyma merkingar af lifandi krækling í 60 daga. Þrjár

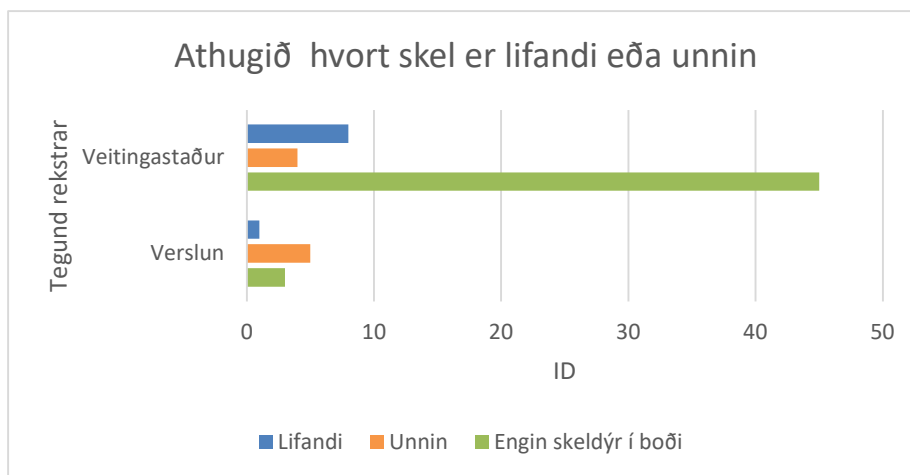
fiskbúðir höfðu ekki selt lifandi krækling síðustu 60 daga hið minnsta. Það komu fram upplýsingar um ýmis unnin skeldýr og fleiri vörur, s.s. frosinn hörpuðisk af ýmsum uppruna, humar og frosinn krækling.

Af 57 veitingastaðum sem voru heimsóttir höfðu 45 ekki boðið upp á skeldýr eða krækling síðustu 60 daga. Fjórir höfðu notað unnin, frosinn krækling, þrír frá löndum innan EES en einn var með frosna vöru frá innlendum framleiðanda, sem var unnin á tímabili þegar uppskeruheimild var í gildi. Varan var útrunnin og veitingastaðnum gert að farga því sem þeir áttu á lager.

Af þeim 8 veitingastaðum sem seldu lifandi skeldýr voru fimm að fá lifandi krækling frá afgreiðslustöð sem markaðssetti villtan krækling veiddan í Breiðafirði með gilda uppskeruheimild. Tveir voru með lifandi krækling eða ostrur frá dreifingafyrirtæki sem dreifði vörum frá löndum innan EES. Einn veitingastaður framvísaði engu um uppruna ostra á matseðli sínum. Flestir staðir (7) sem reyndust bjóða upp á lifandi skeldýr voru á svæði HER, bæði krækling og ostrur, íslenskt og innflutt. Á svæði HVL fundust einnig lifandi skeldýr á 2 veitingastaðum, í báðum tilfellum innlend skeldýr frá afgreiðslustöð á sama svæði sem hafði þó ekki látið pappíra fylgja með framleiðsluvöru sinni.

Í þremur tilfellum áttu veitingastaðir í vandræðum með að sýna fram á uppruna lifandi skeldýra. Tvö tilfelli voru á svæði HVL, innlend skeldýr frá afgreiðslustöð á sama svæði sem hafði þó ekki látið pappíra fylgja með framleiðsluvöru sinni. Báðir staðir gátu lagt fram skjöl til staðfestingar á meðan á eftirliti stóð eða strax í kjölfar þess. Í þriðja tilfallinu voru ostrur á matseðli veitingastaðar, en gátu ekki framvísað neinum skjölum og áttu ekkert í kæli til að sýna merkingar. Í eftirfylgni kom í ljós að ostrur voru innfluttar frá samþykktari afgreiðslustöð í Írlandi.

Mynd 2. Eru skeldýr lifandi eða unnin?



Oftast voru engin skeldýr í boði. 8 veitingastaðir og 1 verslun buðu upp á lifandi krækling eða ostrur. Ostrur voru erlendar (2). Kræklingur var ýmist innlendur (6) og erlendur(1).

Aðeins var einn veitingastaður sem geymdi merkimiða af lifandi skeldýrum í þá 60 daga sem krafist er. Öðrum var gert grein fyrir þessari kröfu og ráðlagt að gera það héðan í frá. Einnig var afgreiðslustöðinni sem setur villtan lifandi krækling á markað bent á að senda ekkert frá sé án fullnægjandi merkinga, ekki einu sinni til nágretta í næstu götu.

2.3. Niðurstaða

Helstu niðurstöður eru þær að þó hægt sé að fá íslenskan lifandi krækling er erlendur samt á boðstólum. Lágt hlutfall veitingastaða býður upp á lifandi skeldýr og helst á höfuðborgarsvæðinu og Snæfellsnesi. Það tengist líklega fjölda ferðamanna, en engin þátttaka var frá HSL sem er mjög stórt svæði með mikinn ferðamannastraum. Talsvert af lifandi kræklingi var flutt inn á tímabilinu, eða það álfika mikið og var uppskorið af villtum kræklingi. Merkingar voru í lagi ef þær voru til staðar.

Þá virðist skorta þekkingu bæði hjá veitingamönnum og í fiskbúðum á áhættum sem fylgja lifandi skeldýrum og á kröfum sem lagðar eru á þessa aðila í reglugerðum.

3. Lokaorð og framhald verkefnisins árið 2024

Í lok október voru bráðabirgðaniðurstöður kynntar á fundi Matvælahóps heilbrigðiseftirlitssvæðanna og Matvælastofnunar. Í kjölfarið voru niðurstöður sendar til ESA ásamt öðrum svörum vegna athugasemda úr skýrslu þeirra frá 2022. Ánægjulegt er að segja frá því að ESA hefur lokað öllum útistandandi athugasemdum byggt á niðurstöðum þessa eftirlitsverkefnis og áætlunum um framhald þess, ásamt aðgerðum Matvælastofnunar vegna annarra athugasemda.

Á fyrrgreindum fundi Matvælahóps heilbrigðiseftirlitssvæðanna og Matvælastofnunar var ákveðið að halda eftirlitsverkefninu áfram út september 2024. Fram komu ábendingar um að þekkingu skorti hjá bæði veitingamönnum og í fiskbúðum á kröfum sem lagðar eru á þessa aðila í reglugerðum, og hættum sem fylgja lifandi skeldýrum. Því var ákveðið að bæta við upplýsingasíðu og leita leiða til að koma þessum upplýsingum til þeirra sem versla með lifandi skeldýr. Framhald verkefnisins hefur því tvö markmið, Þátttaka allra heilbrigðiseftirlitssvæða í verkefninu og einnig að allir þeir veitingastaðir (og fiskbúðir) sem eru á eftirlitsáætlun yfir þá mánuði sem verkefnið er, verði hluti af eftirlitsverkefninu. Hins vegar að fá skýr merki um aukna þekkingu hjá veitingastöðum og fiskbúðum miðað við árið 2023.

4. Viðauki

Spurningar sem heilbrigðisfulltrúar skráðu svör við í rafrænt Form á vegum Matvælastofnunar. Ef valið var „Engin skeldýr í boði síðustu 60 daga“, eða í næstu spurningu valið annað en „lifandi“ fækkaði spurningunum og einungis sú síðasta varð eftir.

- Eftirlitssvæði
- Heilbrigðisfulltrúi nafn (valkvætt)
- Dagsetning heimsóknar (ef ekki í dag)
- Nafn fyrirtækis
- Tegund rekstrar
 - Veitingastaður (þ.m.t. mötuneyti)
 - Verslun
- Tegund skeldýra
 - Engin skeldýr í boði síðustu 60 daga
 - Kræklingur
 - Annað _____
- Samþykkisnúmer (á auðkennismerki framleiðanda)
- Athugið hvort skel er lifandi eða unnin
 - Lifandi
 - Unnin
- **ATH Á eingöngu við lifandi skel.**Fylgdi merkimiði umbúðum
 - Já
 - Nei
 - Annað _____
- Eru réttar merkingar á merkimiða?
 - Já
 - Nei
 - Annað _____
- Ef „Nei“ Hverju er ábótavant í merkingum
 - Auðkennismerki vantar eða vísað á aðila sem ekki er með ræktunarleyfi fyrir krækling
 - Merki ekki vatnshelt
 - Tegund (almennt heiti)
 - Tegund (vísindaheiti)
 - Þökkunardagsetning (dd, mán)
 - „Skal vera lifandi við sölu“ eða „best fyrir“ dagsetning
 - Annað, hvað? _____
- Geymir verslun / veitingastaður merkimiða í 60 daga? Athuga hvernig geymslu merkimiða er háttáð, eru merkimiðar fyririggjandi?
 - Já, geymsla merkimiða í lagi.
 - Nei, geymslu merkimiða ábótavant
 - Athugasemd _____
- Annað sem eftirlitsmaður vill að komi fram.