

# Nýjar kröfur við framleiðslu búfjárafurða



Sigurður Örn Hansson

September 2010

## • Yfirlit

- Uppbygging löggjafarinnar
- Ábyrgð stjórnenda matvælafyrirtækja
- Innra eftirlit byggt á aðferðum HACCP
- Örverufræðileg viðmið
- Rekjanleiki
- Auðkennismerki

## • Meginreglur

- Allt matvælaferlið frá hafi og haga til maga, frá fóðri til lokaafurðar
- Ábyrgð framleiðanda
- Áhættugreining
- Rekjanleika

# • • • Munur á nýrri og eldri löggjöf

- Eldri

- Mjög sértækar og nákvæmar reglur

- Nýja

- Kröfur í viðaukunum eru almennari og meira byggðar á mati.
- Þörf á túlkunum og leiðbeiningum

# • Ábyrgð stjórnenda matvælafyrirtækja

Stjórnendur matvælafyrirtækja eru ábyrgir fyrir öryggi matvæla á öllum stigum í matvælaferlinu

- Bóndinn ábyrgur fyrir góðum starfsháttum við eldi dýra
- Flutningsaðilinn ábyrgður fyrir góðum aðstæðum við flutning í sláturhús
- Sláturleyfishafinn ábyrgur fyrir góðri meðferð dýra fyrir slátrun og fyrir góðum starfsháttum við slátrun og meðferð í sláturhúsi
- Kjötvinnsla er ábyrg fyrir góðum framleiðsluháttum við vinnslu kjöts

## • • • Hvernig geta stjórnendur sýnt fram á ábyrgð?

- Þekkja kröfur og vinna samkvæmt þeim
- Setja upp innra eftirlit byggt á aðferðum HACCP
- Þjálfar starfsmenn í hollustuháttum er varða matvæli, innra eftirliti og HACCP
- Viðhafa góða starfshætti
- Tryggja rekjanleika framleiðsluvara sinna
- Innkalla matvæli ef grunur er um hættu og tilkynna eftirlitsaðila

## • Leiðbeiningar og GFH og HACCP

- Hvatt til að samtök starfsgreina útbúi leiðbeiningar um góða starfshætti og HACCP fyrir greinina
  - Landssamtök sláturleyfishafa
  - Samtök afurða stöðva í mjólkuriðnaði
  - Samtök iðnaðarins
- Markmið leiðbeininga að auðvelda fyrirtækjum að ná markmiðum reglugerðanna þ.e. að tryggja örugg matvæli með góðum starfsháttum og aðferðum HACCP

## • Örverufræðileg viðmið

- Reglugerð 2073/2005 sett um örverufræðileg viðmið
- Reglugerðin beinist að stjórnendum matvælafyrirtækja
- Markmiðið er tryggja örugg matvæli, fækka matarsjúkdómum af völdum örvera og efla þannig lýðheilsu
- Samræma örverufræðileg viðmið og aðferðir;
- Taka á sýni til að sannprófa og gilda að aðferðir HACCP komi í veg fyrir hættur



## • Rekjanleiki

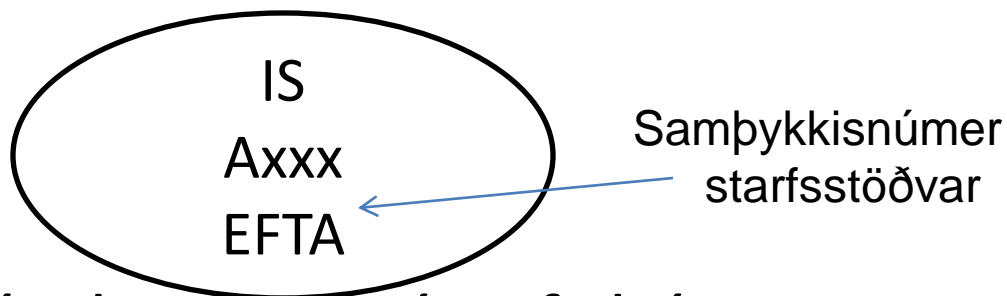
- Með rekjanleika er átt við að unnt sé rekja uppruna og feril matvæla, dýra sem gefa af sér afurðir til manneldis og efna sem nota á eða vænst er að verði notuð í eða komast í snertingu við matvæli á öllum stigum framleiðslu, vinnslu og dreifingar
- Það þarf að vera hægt að rekja feril matvæla og hráefna sem notuð eru í matvæli “eitt skref aftur – eitt skref fram”

## Af hverju rekjanleiki

- Ef upp kemur grunur um hættuleg matvæli á markaði þarf að vera hægt að innkalla matvæli af markaði á markvissan og skjótvirkan hátt
- Það er á ábyrgð stjórnenda að stöðva dreifingu / 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

## Auðkennismerki

- Afurðir úr dýraríkinu skulu bera auðkennismerki svo hægt sé að tryggja rekjanleika þeirra til framleiðanda



- Gildir fyrir hrátt kjöt og hráan fisk í neytendaumbúðum og vörur unnar úr hráu kjöti, hráum fisk, mjólk og eggjum.
- Smásali sem pakkar kjöti og fisk til sölu í eigin verslun þarf ekki að setja auðkennismerki á vörur sínar

# Takk fyrir!

---

[www.mast.is](http://www.mast.is)

