



# Könnun á umgengni og hreinlæti í fiskvinnslum

Guðjón Gunnarsson  
Matvælaöryggi og neytendamál  
Matvælastofnun



# Uppbygging fyrirlestrarins

- Framkvæmd og uppbygging könnunarinnar
- Niðurstöður
- Fyrirbyggjandi aðgerðir

# Inngangur

- Ástand í hreinlætis og umgengnismálum
- Breytt aðferð – ótilkynntar heimsóknir
- Hvar eru brotalamir helst að finna?

# Aðferð

- Spurningalisti útbúinn
  - Áhersla á hreinlæti og umgengni úr skoðunarhandbók
  - Fleiri atriðum bætt við
  - Aðstoð fengin frá Félagsvísindastofnun
- Broskallar og Já/Nei spurningar
- 47 spurningar
- Viðmið: Það sem eftirlitsmenn hafa séð best í greininni yfir í það sem þeir hafa séð verst.



## Könnun á umgengni og hreinlæti

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

Tíðni	Ástand	Frysting	Söltun	Forsöðnar afurðir/tilbúnar afurðir
☺ Alltaf	Mjög gott	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
☺ Oft	Gott	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
☺ Stundum	Viðunandi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
☺ Sjaldan	Slæmt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
☹ Aldrei	Mjög slæmt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Ferskur fiskur  Annað:

Búningsherbergi	
Eru búningsherbergi hrein?	☺ ☺ ☺ ☺ ☺
Er góð umgengni í búningsherbergjum?	☺ ☺ ☺ ☺ ☺
Er aðskilnaður vinnu- og persónulegs fatnaðar?	☺ ☺ ☺ ☺ ☺

Starfsfólk	
Notar starfsfólk viðeigandi vinnufatnaður (sloppar, hárnét, o.fl.)?	☺ ☺ ☺ ☺ ☺
Notar starfsfólk hreinan vinnufatnað?	☺ ☺ ☺ ☺ ☺
Eru umgengnisegglur virtar?	☺ ☺ ☺ ☺ ☺
Þvær starfsfólk sér um hendur eftir vinnustopp?	☺ ☺ ☺ ☺ ☺

Vinnslusvæði	
Er flæði afurða þannig háttáð að ekki sé hætt á krossmengun?	☺ ☺ ☺ ☺ ☺
Er flæði starfsfólks þannig háttáð að ekki sé hætt á krossmengun?	☺ ☺ ☺ ☺ ☺
Er vinnslusvæðið hreint?	☺ ☺ ☺ ☺ ☺
Er góð umgengni á vinnslusvæði?	☺ ☺ ☺ ☺ ☺
Eru snertifletir matvæla hreinir?	☺ ☺ ☺ ☺ ☺
Er aðstaða til þvotta á körum þannig að komið sé í veg fyrir mengun?	☺ ☺ ☺ ☺ ☺

Kælir	
Er kælir til staðar?	Já: ___ Nei: ___
Er kælir hreinn?	☺ ☺ ☺ ☺ ☺
Er góð umgengni í kæli?	☺ ☺ ☺ ☺ ☺
Er aðskilnaður í kæli á hráefni, afurð og úrgangi?	☺ ☺ ☺ ☺ ☺

Frystigeymslur	
Er frystigeymslan hrein?	☺ ☺ ☺ ☺ ☺
Er góð umgengni í frystigeymslu? (t.d. engar óvarðar afurðir í frysti)	☺ ☺ ☺ ☺ ☺
Er hrim til staðar? (☺ = ekkert eða mjög lítið hrim, ☹ = mjög mikið hrim)	☺ ☺ ☺ ☺ ☺



Umbúðageymsla	
Er umbúðageymslan hrein?	☺ ☺ ☺ ☺ ☺
Er góð umgengni í umbúðageymslu?	☺ ☺ ☺ ☺ ☺

Athafnasvæði	
Er athafnasvæðið hreint (Er plan og niðurföll hrein og heil)?	☺ ☺ ☺ ☺ ☺
Er aðskilnaður á athafnasvæði frá annari starfsemi í lagi?	☺ ☺ ☺ ☺ ☺
Er góð umgengni á athafnasvæði? (Er ekkert óþarfa drasl á svæðinu)	☺ ☺ ☺ ☺ ☺
Eru kör geymd utandyra?	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 lokuðum körum?	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 aukaafurðir kældar?	☺ ☺ ☺ ☺ ☺
Er hráefni á vinnslulínunum kælt í pásam? (þar sem við á)	☺ ☺ ☺ ☺ ☺
Er sirensli í þvottakörum?	Já: ___ Nei: ___

Meðferð á ís	
Er ís aðkeyptur?	Já: ___ Nei: ___
Er ísvél hrein?	☺ ☺ ☺ ☺ ☺
Eru kör undir ís hrein?	☺ ☺ ☺ ☺ ☺
Er ís hreinn?	☺ ☺ ☺ ☺ ☺
Er ís geymdur við heilnæmar aðstæður?	☺ ☺ ☺ ☺ ☺

Lyftarar	
Hvað eru margir lyftarar í notkun?	Fjöldi: ___
Er lyftararnir hreinit?	☺ ☺ ☺ ☺ ☺
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: ___

Frankvæmt af: \_\_\_\_\_

Athugasemdir

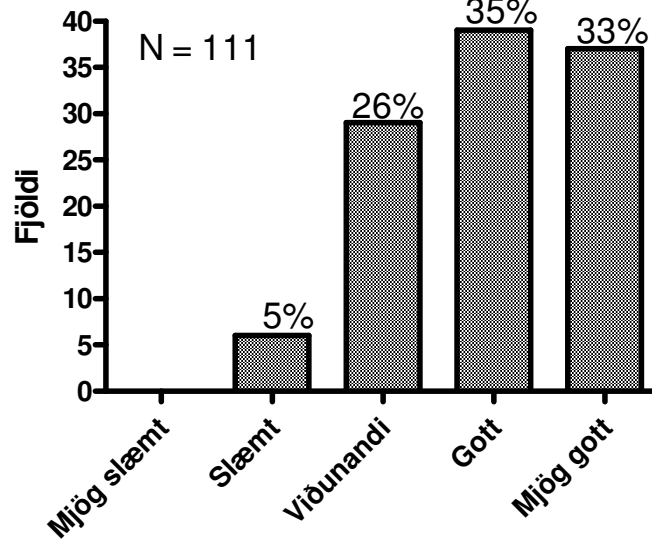
--

# Framkvæmd

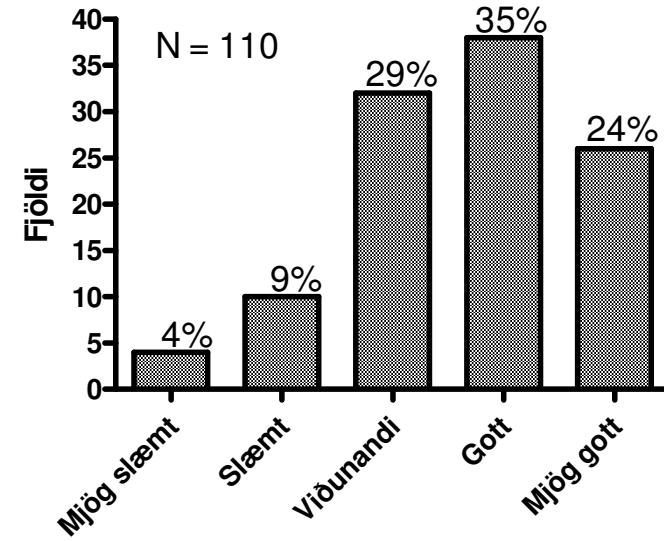
- Skoðunarstofurnar framkvæmdu könnunina
- Ótilkynntar heimsóknir
- Niðurstöður sendar vikulega til Fiskistofu
- Stóð frá september 2006 fram í janúar 2007

# Spurning 2: Er góð umgengni í búningsherbergjum?

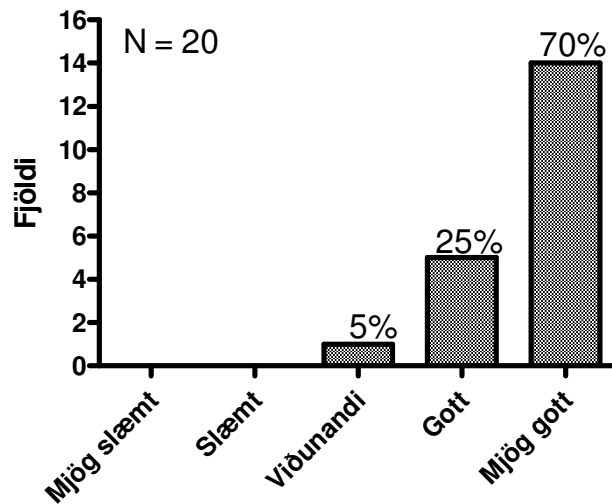
## S2: Frysting



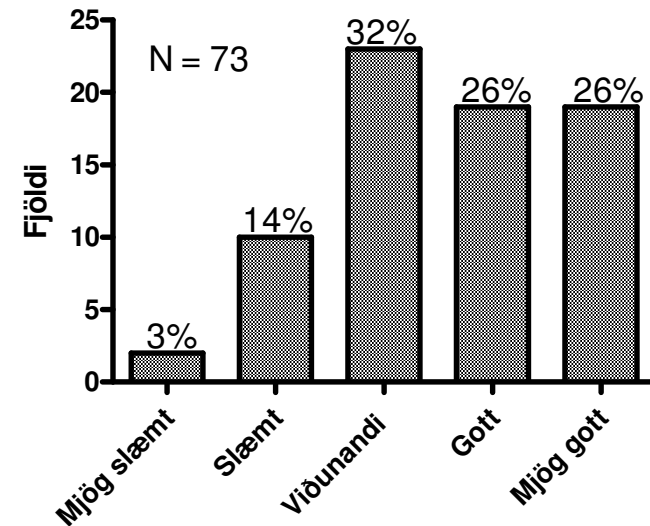
## S2: Söltun



## S2: Forsoðnar



## S2: Ferskur fiskur

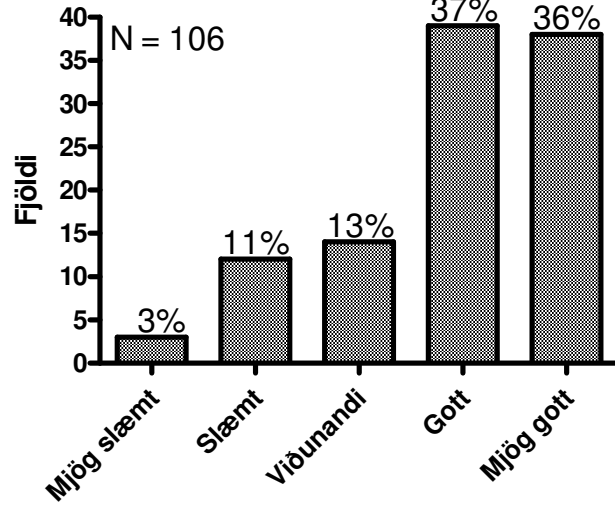




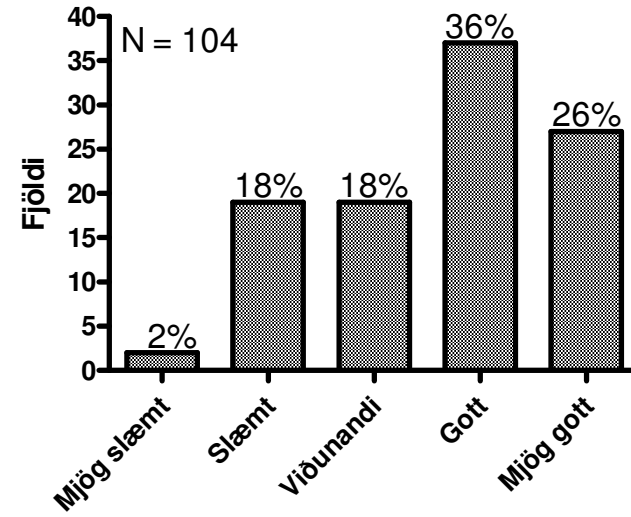


# Spurning 6: Eru umgengnisreglur virtar

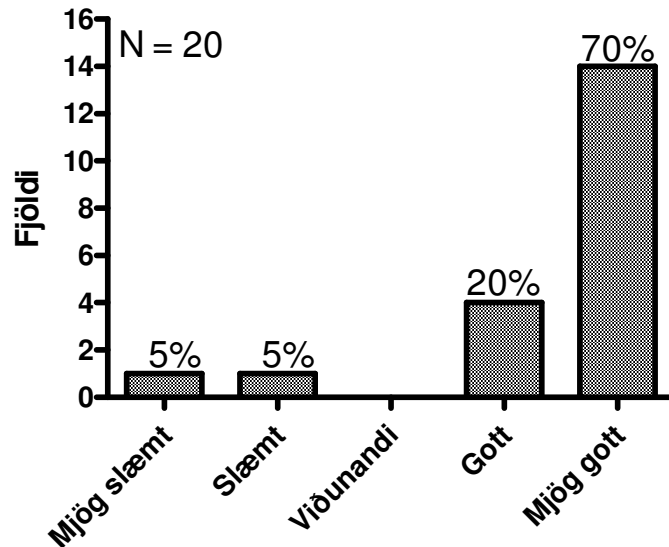
## S6: Frysting



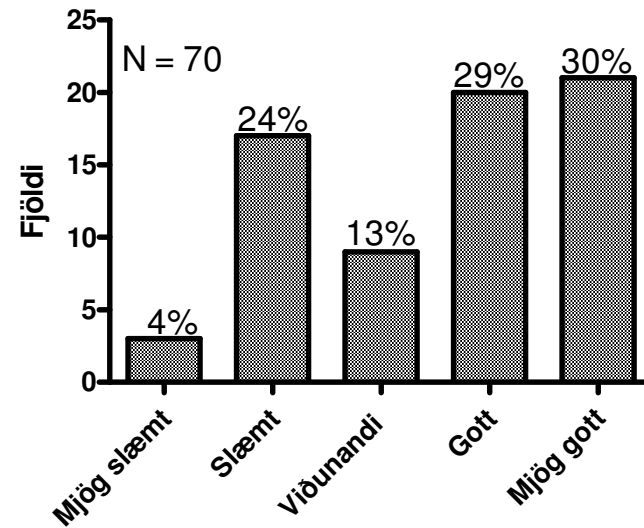
## S6: Söltun



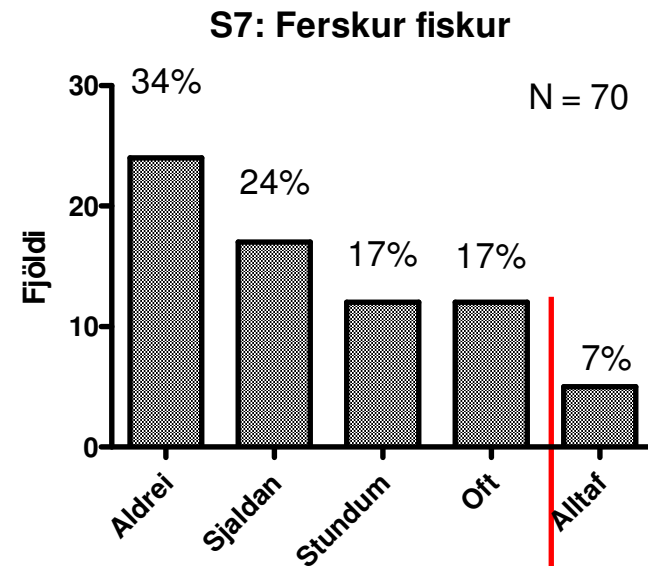
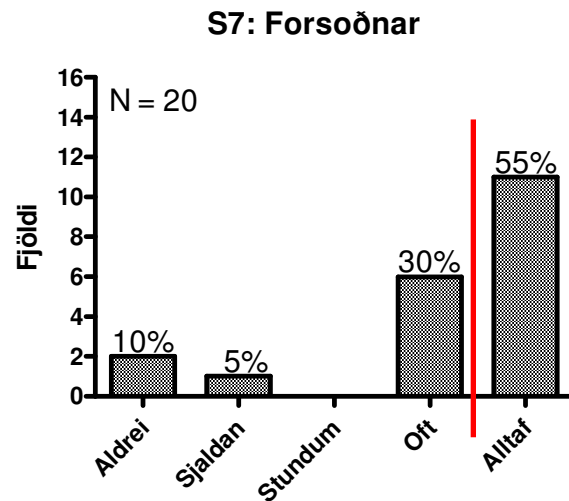
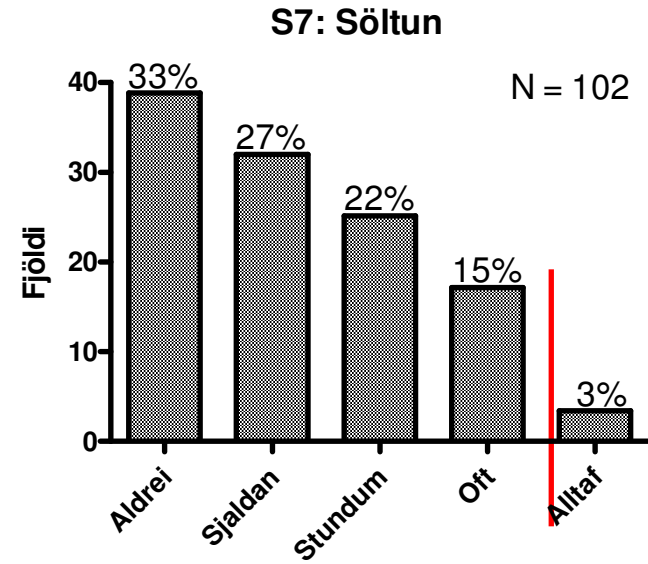
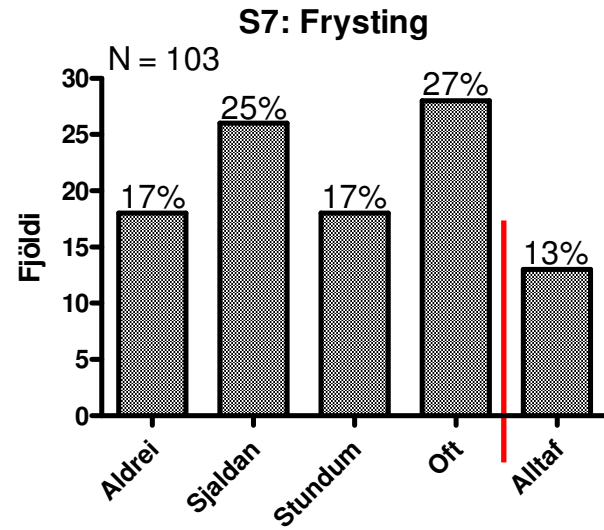
## S6: Forsoðnar



## S6: Ferskur fiskur

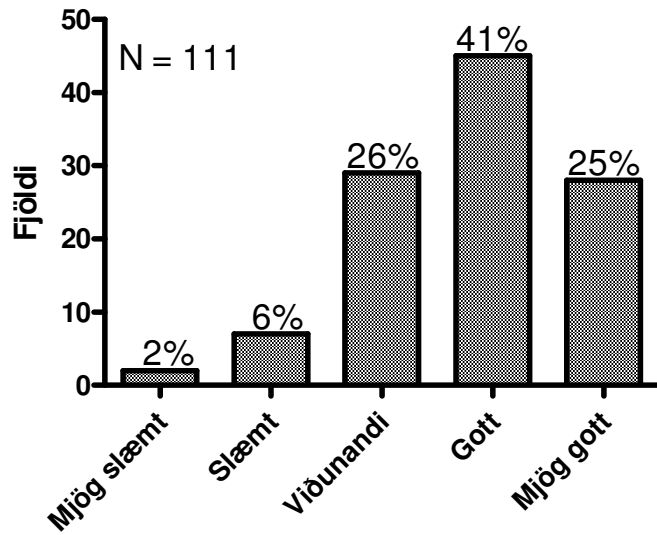


# Spurning 7: Handþvottur

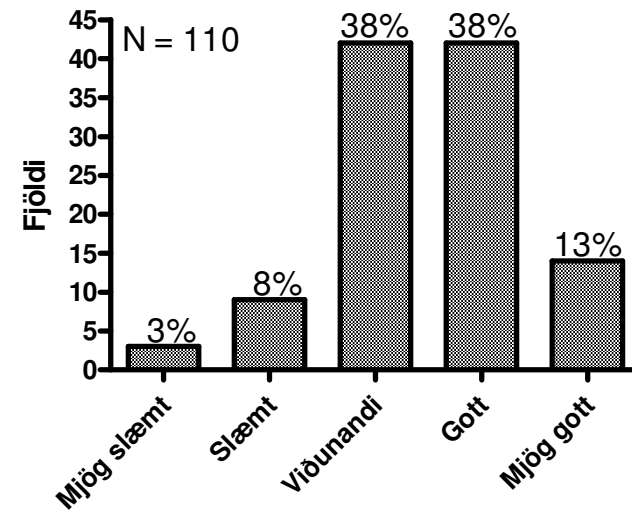


# Spurning 11: Umgengni á vinnusvæði

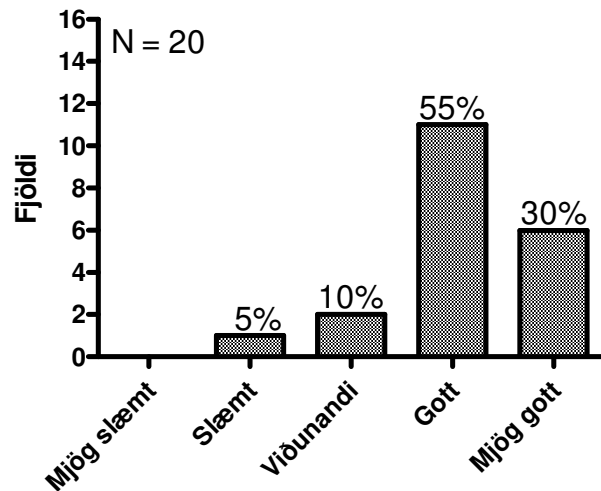
## S11: Frysting



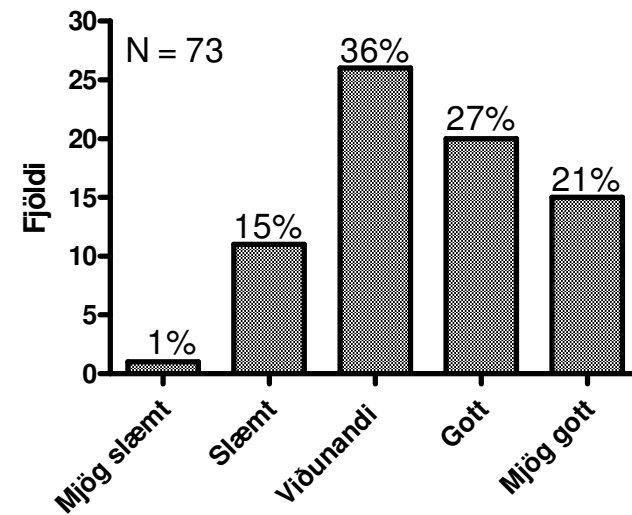
## S11: Söltun



## S11: Forsoðnar



## S11: Ferskur fiskur

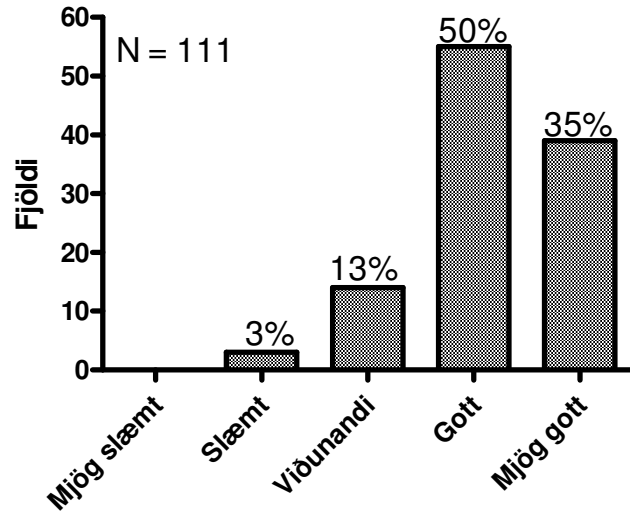




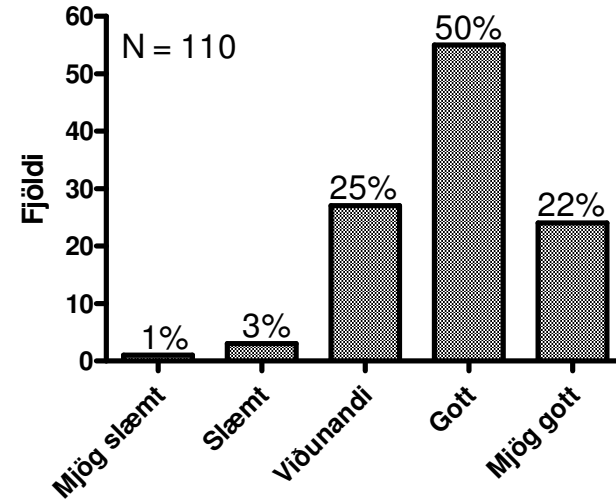
2006 11 24

# Spurning 12: Snertifletir matvæla hreinir

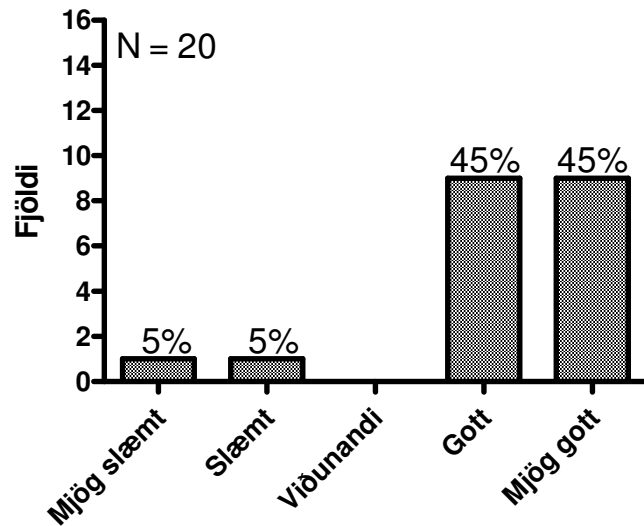
## S12: Frysting



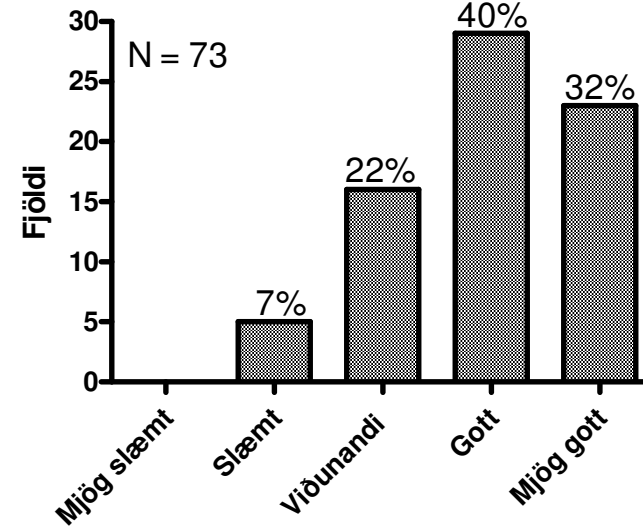
## S12: Söltun



## S12: Forsoðnar

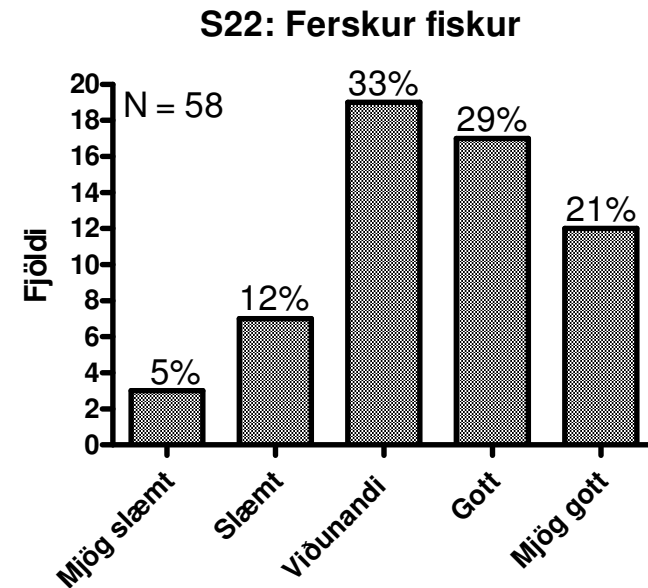
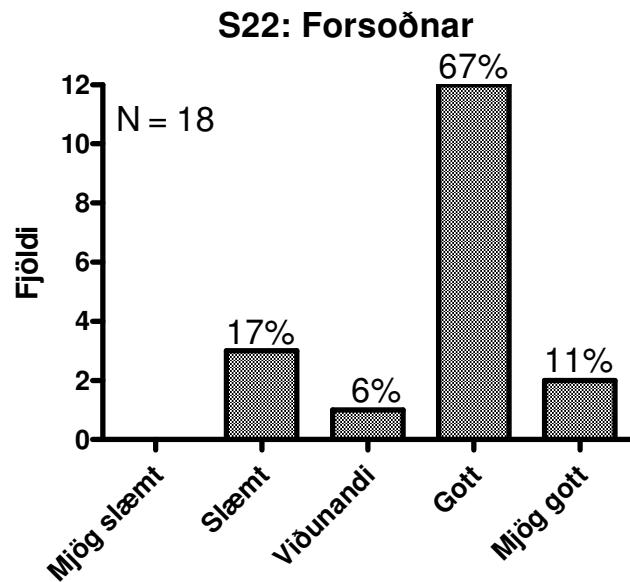
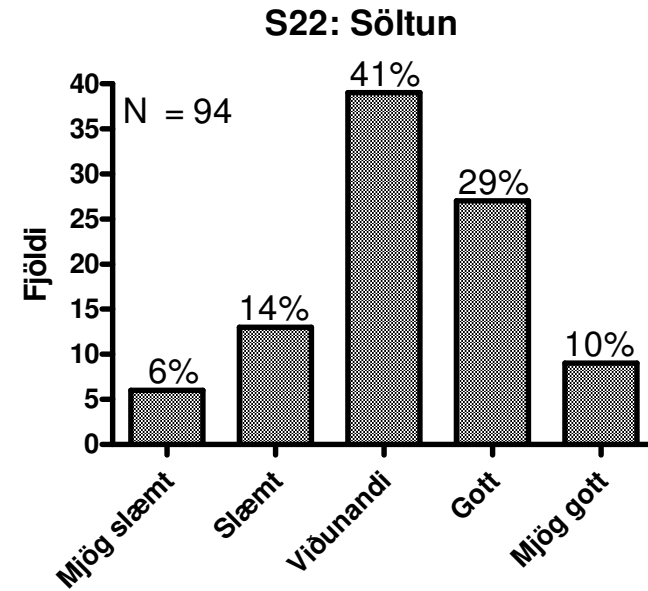
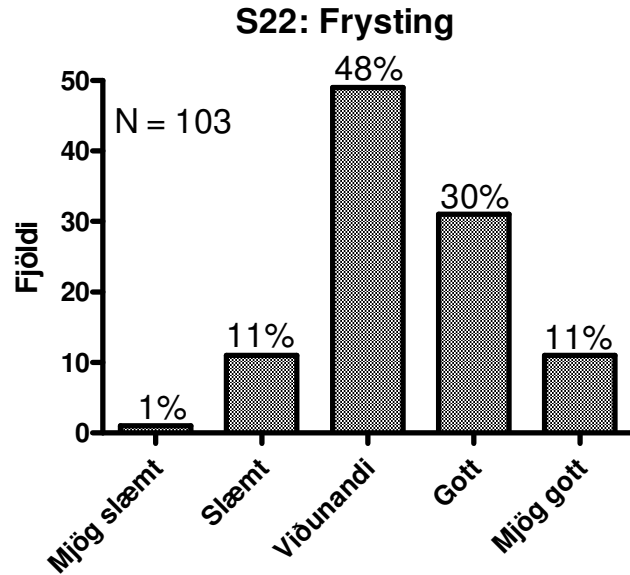


## S12: Ferskur fiskur





# Spurning 22: Umgengni í umbúðageymslu



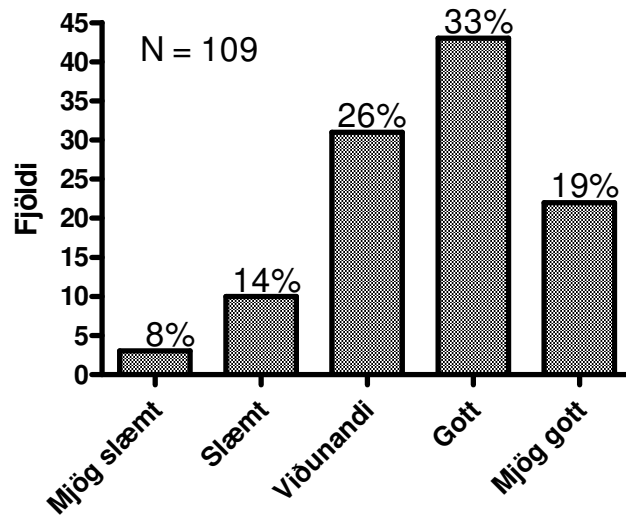




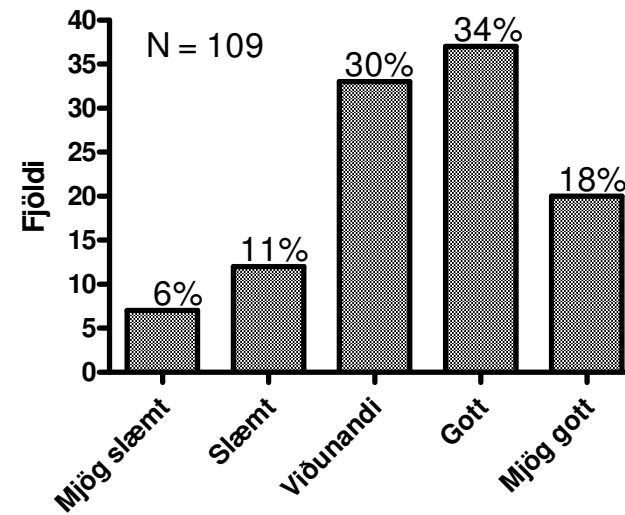


# Spurning 25: Er góð umgengni á athafnasvæði?

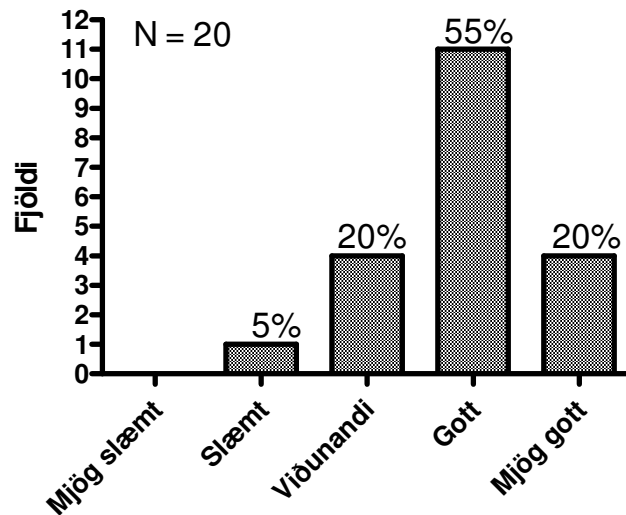
## S25: Frysting



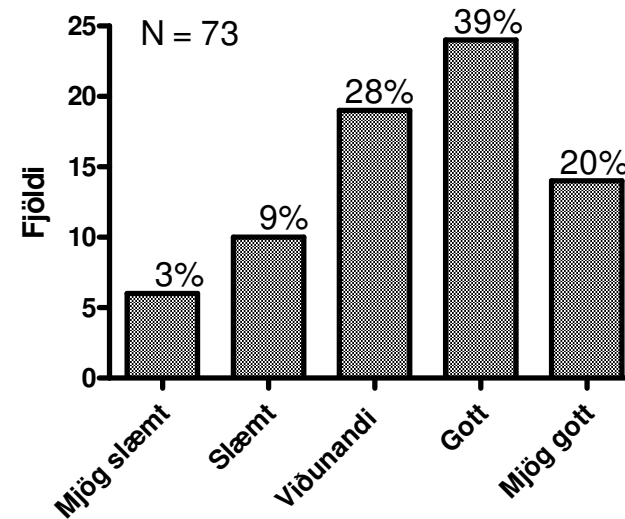
## S25: Söltun



## S25: Forsoðnar



## S25: Ferskur fiskur

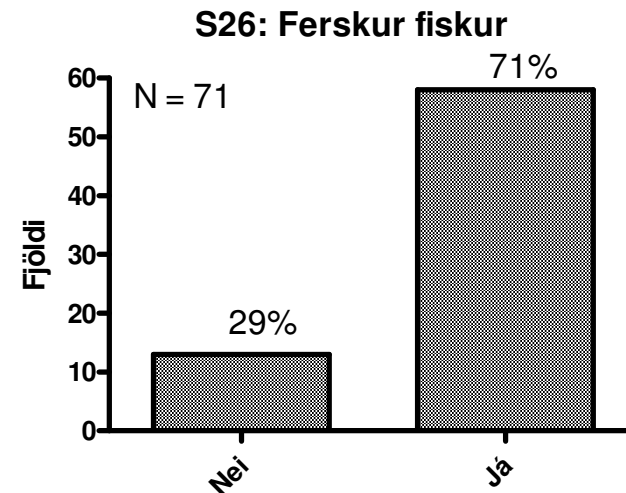
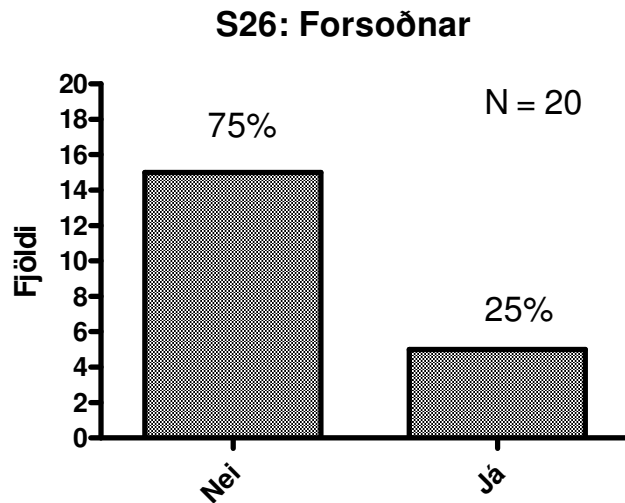
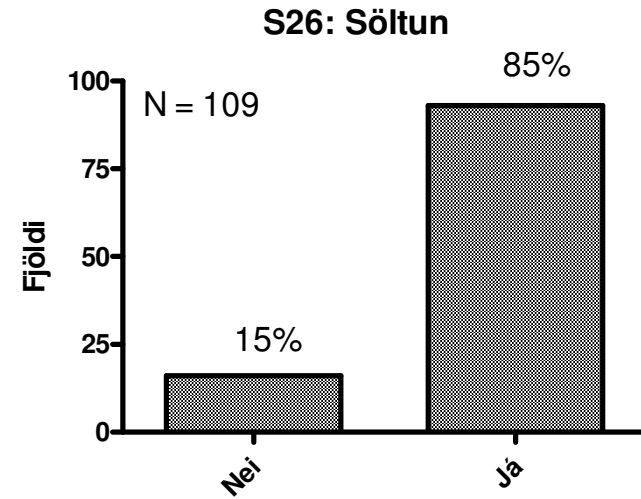
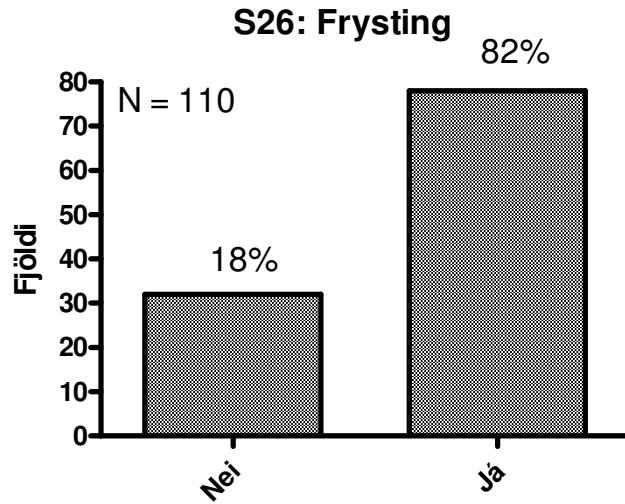




205 4618  
22 R1

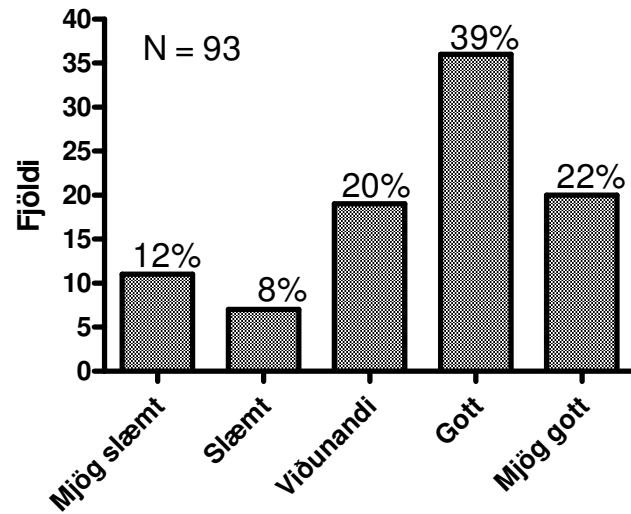
2005 5 31

# Spurning 26: Eru kör geymd utan dyra?

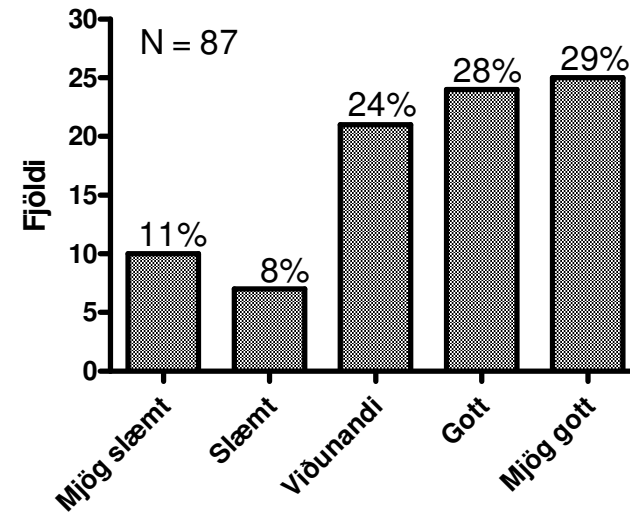


# Spurning 35: Hráefni kælt í pásam?

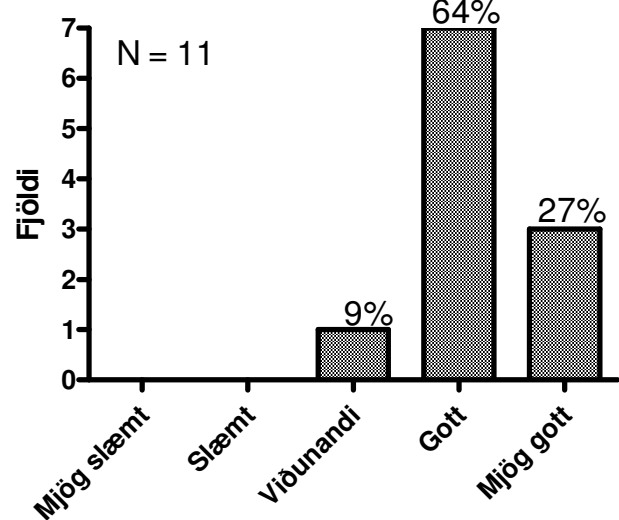
## S35: Frysting



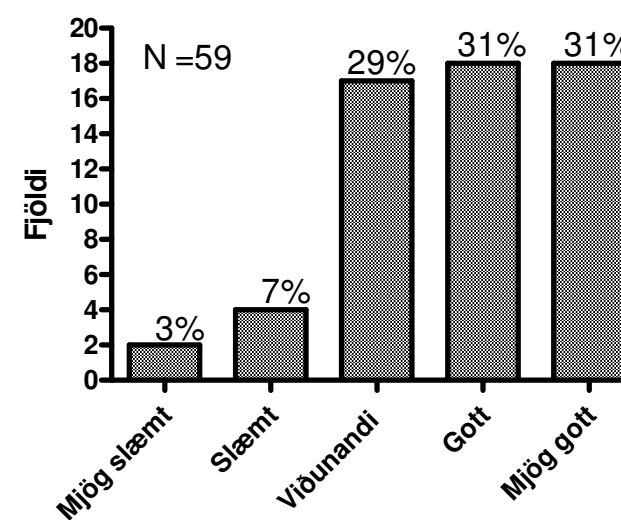
## S35: Söltun



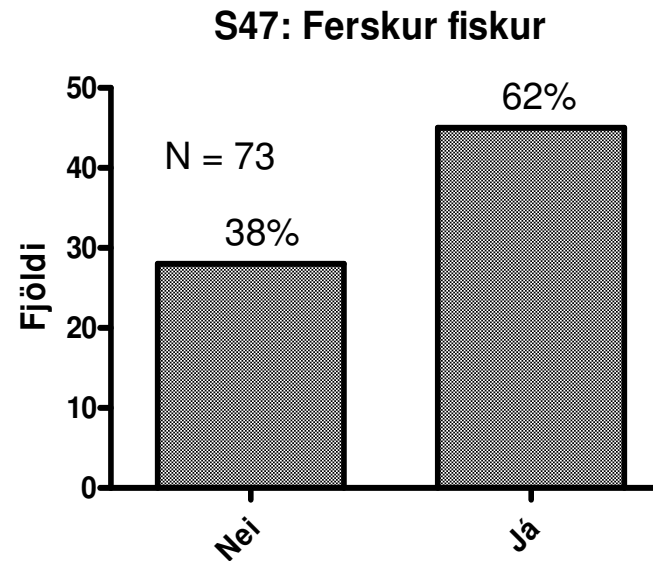
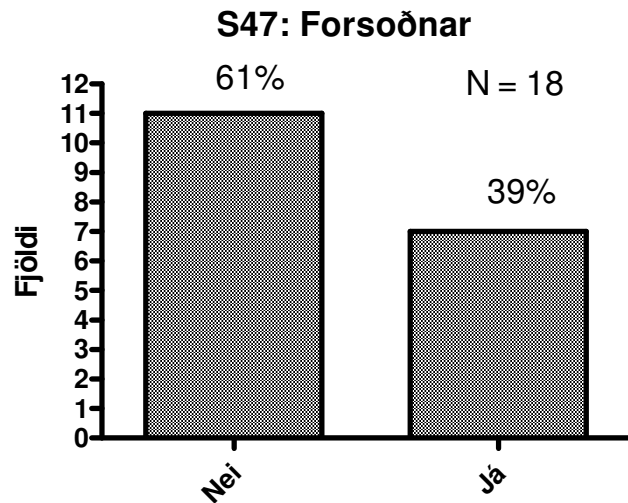
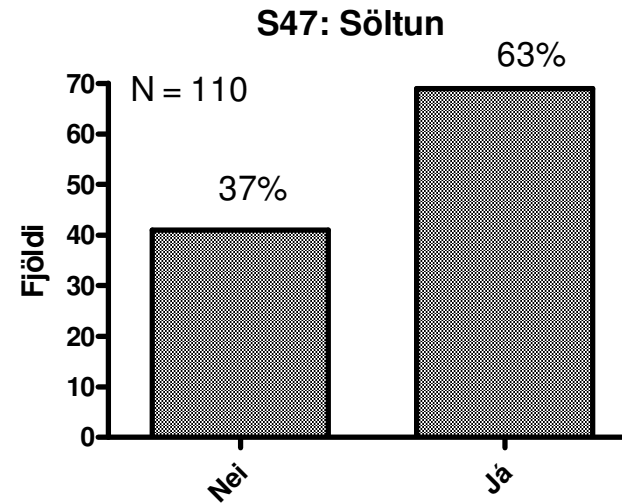
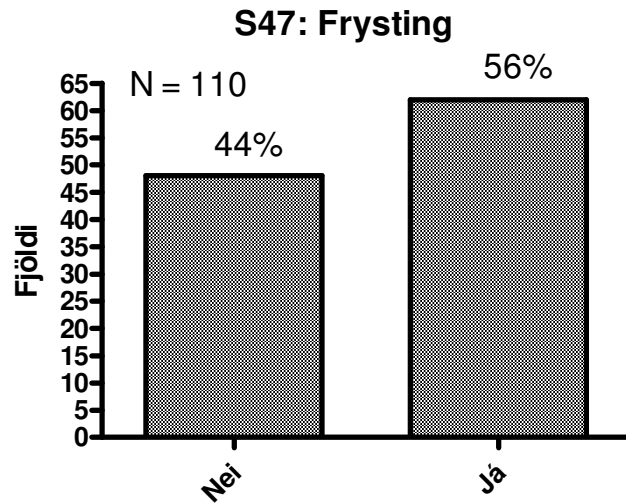
## S35: Forsoðnar



## S35: Ferskur fiskur



# Spurning 47: Er sami lyftari notaður úti og inni?



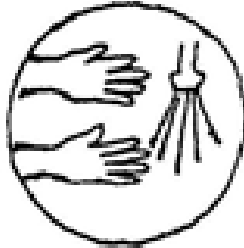




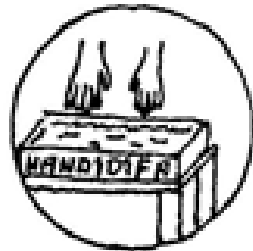
# Niðurstaða

- Starfsmannaaðstaða, starfsfólk og umgengni þess
- HANDÞVOTTUR
- Flæði afurða?
- Umgengni á vinnslusvæðum (utan og innan)
- Umbúðageymslur
- Kör utan dyra
- Lyftarar og umgengni um þá

3. Handþvottur og gerileyðandi handdýfa er eitt þeirra atriða, sem aldrei má gleymast. Áður en vinna hefst og eftir hverja fjarvist af vinnusvæði, svo sem á salerni, eftir matar- og kaffihlé o.s.frv., verður maður að þvo hendur sínar með sápulög og volgu vatni. Síðan á að dýfa þeim vel í gerileyðandi upplausn, sem oftast er við inngöngudyr vinnusalar.



Séu notaðir hanzkar, sem eiga að vera úr ljósu ógegndræpu efni, dugar ekki að þvo og gerileyða hendurnar og síðan að klæða sig í óhreina hanzkana, heldur verður einnig að þvo þá og síðan að dýfa þeim í gerileyðandi upplausnina, eins og um berar hendur væri að ræða.



Hreinlæti starfsfólks er eitt mikilvægasta atriði í framleiðslu matvæla og einnig það atriði, sem erfiðast er að ráða við. Því sttti starfsfólk að temja sér ítrasta hreinlæti bæði í klæðaburði og umgengni. Höfum ávallt hugfast:

ÞAD SEM ÉG ER AÐ FRAMLEIÐA GETI ORÐIÐ MAÐEGISVERÐUR MINN.



# Handþvottaáttak 2009

## UPP MEÐ HENDUR

VASKUR EINUNGIS TIL HANDÞVOTTA



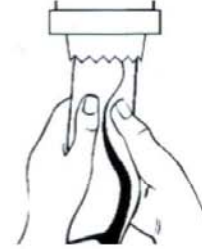
Skolið hendur undir rennandi vatni.



Þvoið hendur með sápu og nuddið vel alla fingur, lófa og handarbök.



Skolið sápuina vel af undir rennandi vatni.

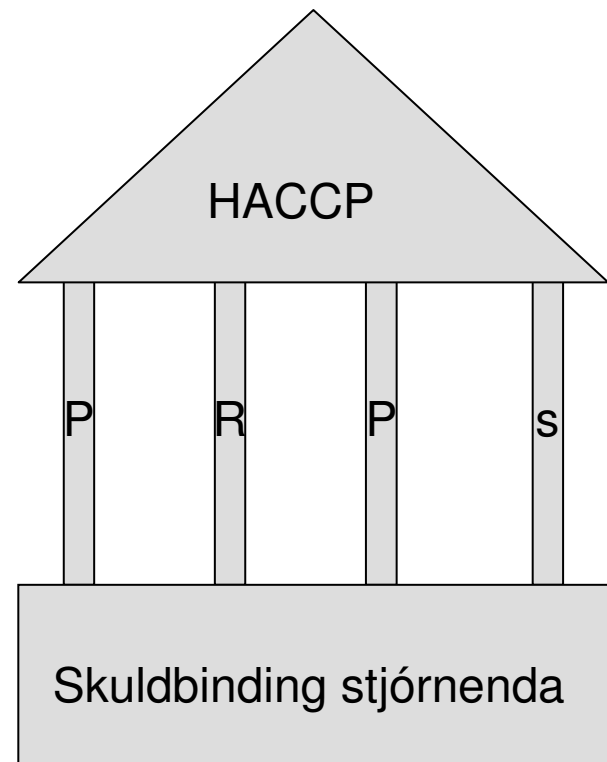
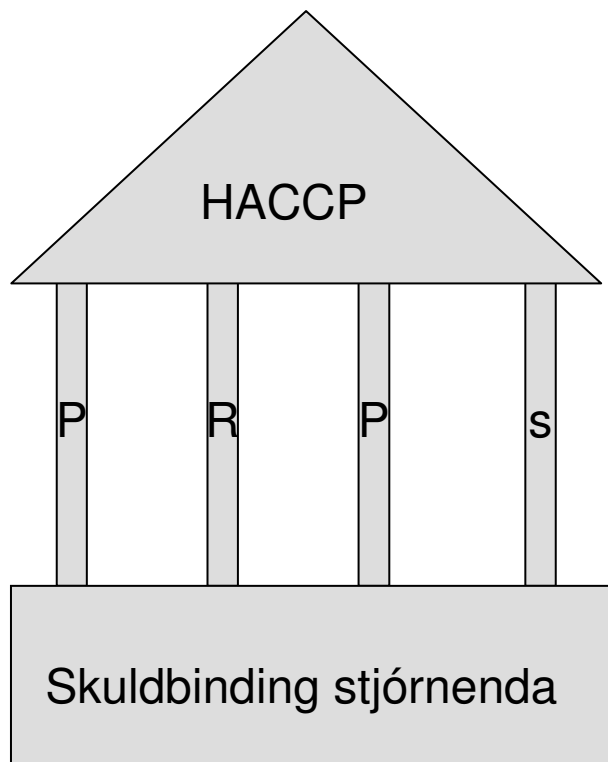


Þerrið hendur með pappirspurrku.

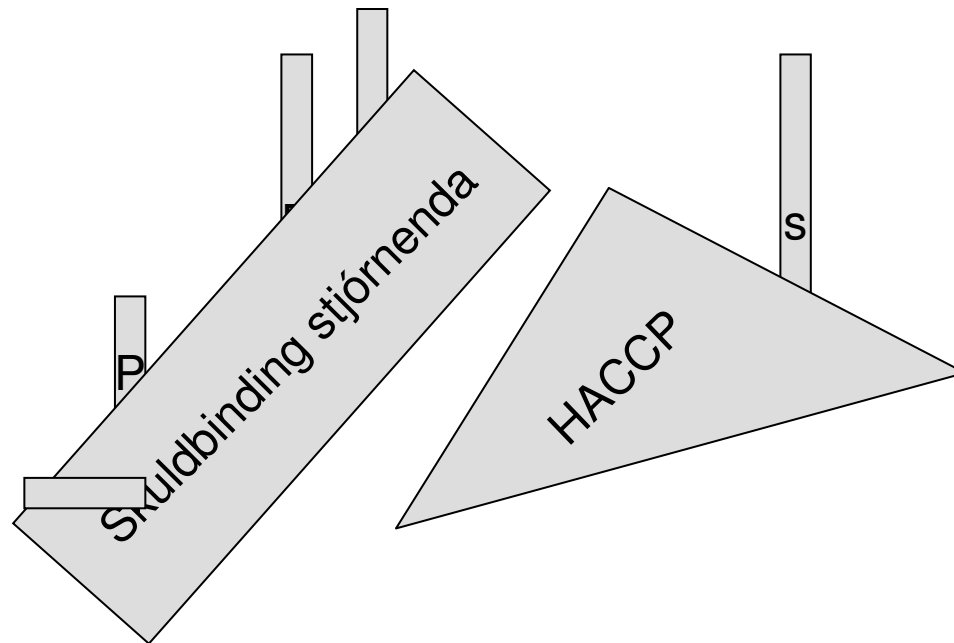


Notið gerlaeyði eftir handþvott.

# Matvælaöryggismusterið



# Matvælaöryggismusterið



# Fyrirbyggjandi aðgerðir (Prerequisite Programmes-PRPs)

- Allir þeir verkferlar sem snúa að aðstæðum og aðgerðum sem nauðsynlegar eru til að tryggja öryggi og heilnæmi matvæla á öllum stigum fæðukeðjunnar.
- Einblína á:
  - Byggingar og búnað (premises)
  - Starfsfólk (personnel)
  - Afurð (product)
- Nauðsynlegt til að framleiða örugg og heilnæm matvæli
- Ná yfir “minni” áhættur, lögfræðilega, efnahagslega eða gæða þætti.



# Fyrirbyggjandi aðgerðir

- Einnig þekkt sem “Góðir framleiðsluhættir” (GFH)
- Verða að vera til staðar og virka áður en vinna við HACCP er hafin.
- Eru stoðirnar undir HACCP kerfinu og tryggir að það virki.
- Hjálpar til að gera HACCP kerfið fókuserað og skilvirkt.

# Dæmi

- Þjálfun
- Hreinlætis og hollustuhættir (hygiene control pro.)
  - Meindýravarnir
  - Þrifa áætlanir
  - Vatn og ís
  - Fyrirbyggjandi viðhald
- Persónulegt hreinlæti
- Kælikeðjan
- Móttökueftirlit...o.s.frv.

Setja mörk  
Eftirlit  
Úrbætur  
Skráningar  
Sannprófun

# Frekari upplýsingar

- Codex ([www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net))
  - General principles of food hygiene (CAC/RCP 1-1969)
  - Code of practice for fish and fishery product (CAC/RCP 52-2003)
- Assessment and management of seafood safety and quality – FAO tech. paper no. 444
- Reglugerðir
  - 233/1999 er ennþá í gildi
  - Reglugerðir um aukefni, merkingar o.fl.
- Staðlar útgefnir af fagfélögum
  - EB skrá