

Gæði og öryggi matvæla á ábyrgð framleiðenda

Hinn 1. nóvember 2011 taka gildi hér á landi reglugerðir Evrópusambandsins um hollustuhætti við framleiðslu matvæla sem unnin eru úr kjöti, mjólk og eggjum. Áður (1. mars 2010) höfðu tekið gildi reglur um hollustuhætti varðandi fiskafurðir og fóður. Þessar reglugerðir voru innleiddar sem hluti af skuldbindingum Íslands samkvæmt samingnum um Evrópska efnahagssvæðið (EES-samningurinn).

Reglugerðirnar fjalla bæði um almennt grundvallaratriði, hollustuhætti, byggingar, búnað og innra eftirlit. Jafnframt eru sértækar reglur er varða dýraafurðir, ný ákvæði um örverufræðileg viðmið og rannsóknir á tríkínum í öllu svína- og hrossakjöti.

Megininntak þessara reglugerða er að stjórnendur matvæla- og fyrirtækja bera ábyrgð á að tryggja öryggi matvæla, t.d. með því að til sé lýsing á ferli vöru frá hráefni til lokaafurðar á hverju framleiðslustigi. Einnig að flæði vinnslunnar sé rök-

rétt og að komið sé í veg fyrir að viðkvæmir vinnsluferlar skerist og geti þannig skaðað öryggi viðkvæmra matvæla (t.d. hrátt, soðið). Einnig er gerð krafa um rekjanleika og innra eftirlit byggt á aðferðum HACCP og hættugreiningu á framleiðsluferlum.

Það er stjórnandi fyrirtækisins sem ber ábyrgð á framleiðslunni.

Á síðastliðnum 13 mánuðum hefur Matvæla- og dýraheilbrigðisstofnun Evrópusambandsins (FVO) komið í þrjár eftirlitshémsóknir til að kanna stöðu íslenskra matvæla- og fyrirtækja og hvernig þeim gengur að aðlaga sig nýjum reglugerðum.

● Helstu niðurstöður eru þær að fyrirtæki sem nú þegar hafa leyfi til útflutnings munu hafa þau áfram enda uppfylla þau ákvæði reglugerðanna.

● Þau fyrirtæki sem ekki hafa haft útflutningsleyfi eru hins vegar misvel á vegi stöð.

● Nokkur fyrirtæki þurfa einungis að gera tiltölulega litlar endurbætur á skipulagi og innra eftirliti.

● Allmörg þurfa að endurskipuleggja verkferla og hagræða í



Ljósmynd/norden.org

Matvæli Nú í nóvember taka gildi hér á landi reglugerðir Evrópusambandsins um hollustuhætti við framleiðslu ýmiskonar matvæla.

innra skipulagi, en án mikilla breytinga á byggingum og búnaði.

● Fáein fyrirtæki eru því miður þannig stöð að ekki verður séð að þau geti að óbreyttu starfað í núverandi húsnæði án verulegrar endurbyggingar.

● Flest fyrirtækin þurfa að endurskoða, uppfæra eða koma á skilvirku innra eftirliti. Gott, virkt, innra eftirlit er lykill að því að tryggja öryggi og rekjanleika afurða og veita neytandanum þá sjálfsögðu vernd sem hann á rétt á.

Jákvætt er þó að nokkur fyrirtæki hafa þegar brugðist við með endurskipulagningu og breytingum á húsnæði og rekstri.

Úrbætur eru alltaf ákvörðun fyrirtækis en eru líka lykill að framtíð þess á sameiginlegum markaði.

Það er því úrslitaatriði í úrbótaferli fyrirtækja að stjórnendur og eigendur þeirra geri sér ljósa þá ábyrgð sem þeir bera.

Matvælastofnun heldur opinn fræðslufund um úttekt á framleiðslu búfjárafurða þriðjudaginn 27. september 2011 kl. 15:00-16:00. Á fundinum verður fjallað um nýja löggjöf um framleiðslu búfjárafurða, helstu vandamál í sláturhúsum, kjötvinnslum og á mjólkurbúum og fyrirhugaða úttekt MAST á fyrirtækjum sem framleiða búfjárafurðir. Fræðslufundurinn verður haldinn í umdæmisskrifstofu Matvælastofnunar í Reykjavík að Stórhöfða 23. Gengið er inn í húsnæði stofnunarinnar að norðanverðu (Grafarvogsmegin).

Kjartan Hreinsson, dýralæknir heilbrigðiseftirlits hjá Matvælastofnun