



Reuters

Hrisgrjónaframleiðsla „Neytendur gera kröfu um að þau matvæli sem þeir leggja sér til munnss séu örugg til neyslu.“

Innra eftirlit í matvælafyrirtækjum

Neytendur gera kröfu um að þau matvæli sem þeir leggja sér til munnss séu örugg til neyslu. Það er svo á ábyrgð matvælafyrirtækja að gera allt sem í þeirra valdi stendur til að tryggja að matvæli séu örugg. Skilvirkt innra eftirlit er eitt af þeim verkferum sem matvælafyrirtæki beita til þess. Innra eftirlit er kerfisbundin aðferð til að tryggja öryggi, gæði og hollustu matvæla og er ein

af forsendum starfsleyfis.

Neytendur hafa litla innsýn í innra eftirlit fyrirtækja þó svo það sé mikilvægur hlekkur í að skila þeim öruggum matvælum. Góðir starfshættir eru veigamikill hluti af innra eftirliti. Flest fyrirtæki hafa með tímanum komið sér upp góðum starfsháttum, í sumum tilfellum án þess að um sé að ræða formlegt gæða- eða eftirlitskerfi. Sem dæmi um góða starfshætti má nefna þjálfun og fræðslu starfsfólks,

varnir gegn meindýrum og viðhald kælikeðjunnar. Allir þessir þættir eru mikilvægir til að tryggja, eins og kostur er, að matvæli sem neytendur kaupa séu örugg. Það eru gerðar mismunandi kröfur til umfangs innra eftirlits matvælafyrirtækja og fer það eftir því um hvernig fyrirtæki er að ræða. Matvælafyrirtæki eru í augum margra fyrirtækja sem eingöngu framleiða matvæli, s.s. mjólkurvörur, kjötafurðir eða brauð. Skilgreiningin

nær hins vegar yfir mun stærri hóp fyrirtækja, s.s. matvöruverslanir, veitingastaði, bensínstöðvar, apótek og önnur fyrirtæki sem stunda viðskipti tengd framleiðslu eða dreifingu matvæla. Öll þessi fyrirtæki verða að hafa innra eftirlit.

Rétt hitastig við meðhöndlun matvæla er einn mikilvægsti þátturinn til að tryggja öryggi matvæla. Geymsla kælivara við 0-4 °C og heitra matvæla við 60° er nauðsynleg til að koma í veg fyrir fjölgun sjúkdómsvaldandi örvera. Það er því mikilvægt að hafa eftirlit með hitastigi matvæla í kælum, flutningi og hitaborðum og skrá það. Með skráningu, sem er þá hluti af innra eftirliti, geta matvælafyrirtæki sýnt fram á að matvæli séu meðhöndluð á réttan hátt.

Matvælastofnun og heilbrigðiseftirlit sveitarfélaganna hafa í sameiningu unnið að gerð bæklings um innra eftirlit matvælafyrirtækja. Tilgangurinn er að bæta þekkingu og skilning á mikilvægi skilvirks innra eftirlits. Þriðjudaginn 25. janúar kl. 15:00-16:00 verður haldinn fræðslufundur hjá Matvælastofnun að Stórhöfða 23 um innra eftirlit matvælafyrirtækja og eru framleiðendur, dreifingaraðilar og söluaðilar hvattir til þess að mæta.

Guðjón Gunnarsson, fagsviðsstjóri hjá Matvælastofnun

Sjá www.mast.is.