

Reglubundið eftirlit



Jón Ágúst Gunnlaugsson
Ágúst 2013

• Opinbert eftirlit

• Reglugerð 882/2004/EB (106/2010)

• II. Bálkur 3. gr.

• 1. liður

- „Aðildarríki skulu sjá til þess að opinberu eftirliti sé sinnt reglulega og út frá áhættu og fari nægilega oft fram til að markmiðum þessarar reglugerðar verði náð, að teknu tilliti til;
 - A) þekktrar áhættu sem fylgir dýrum, fóðri eða matvælum, fóður- eða matvælafyrirtækjum, notkun fóðurs eða matvæla eða ferls, efnis, starfsemi eða reksturs sem kann að hafa áhrif á öryggi fóðurs eða matvæla og heilbrigði eða velferð dýra.
 - B) skráðra heimilda um stjórnendur fóður- eða matvælafyrirtækja að því er varðar það hvort þeir hafi farið að lögum um fóður eða matvæli eða reglum um heilbrigði og velferð dýra.
 - C) áreiðanleika innra eftirlits sem hefur þegar verið sinnt.
 - D) upplýsinga sem geta bent til þess að ekki sé farið að tilskildum ákvæðum.“

• 2. liður

- „Opinbert eftirlit skal fara fram án nokkurs fyrirvara nema í tilvikum eins og úttektum sem nauðsynlegt er að tilkynna stjórnendum fóður- eða matvælafyrirtækja um fyrirfram. Ákveða má að sinna opinberu eftirliti á grundvelli hvers tilviks fyrir sig.“

• Áhættuflokkun

• Áhættuflokkun starfsstöðva er lýst í skjalinu

- Áhættuflokkun – Matvæli úr dýraríkinu og fóður

(Mat á eftirlitsþörf fóðurfyrirtækja og fyrirtækja sem vinna matvæli úr dýraríkinu) [\[Vísun á skjalið\]](#)

- Þeir þættir sem mynda grunn að áhættuflokkun starfsstöðva er sú sama hjá öllum starfsstöðvum.

1. Tegund vinnslunnar og hráefnisins sem unnið er með,
2. stærðar fyrirtækisins eða vinnslunnar, og
3. neytendahópsins sem markaðssett er fyrir.

• Áhættuflokkun – mat áhættu og starfsemi

Tafla 1: Mat á áhættuþætti 1 – tegund vinnslu og hráefnis

Mat á áhættuþætti 1	Stig
a) Mikil áhætta	45
b) Miðlungsáhætta	35
c) Lítil áhætta	15
d) Mjög lítil áhætta	5

Metin var áhætta hráefnis og vinnslu eftir starfsgreinum.

2.1.1 Búfjárafurðir

Tafla 2: Kjötvinnskur og sláturhús

Gerð hráefnis og vinnslu	Mat á áhættu	Stig
Sláturhús	Mikil áhætta	45
Vinnsla á hráu kjöti	Mikil áhætta	45
Reykt og/eða grafið kjöt	Mikil áhætta	45
Unnin matvæli / tilbúnar máltíðir / kæling aftur eftir matreiðslu	Mikil áhætta	45
Afgreiðsla / undirbúningur á unnum afurðum dýra (samsettum eða ósamsettum)	Miðlungsáhætta	35
Undirbúningur / stykkjun / hökkun á hráu kjöti	Miðlungsáhætta	35

• Áhættuflokkun – stærð starfsstöðva

Tafla 10: Mat á áhættuþætti 2 - stærð starfsstöðvar

Stærð vinnslu	Fjöldi starfsmanna (fjöldi stöðugilda á ársgrundvelli)	Magn í tonnum af dýraafurðum og tilbúnum matvælum sem fer út úr starfsstöðinni á ári	Magn í tonnum af fiskimjöli, þörungamjöli eða skeljasandi sem fer út úr starfsstöðinni á ári	Móttekin mjólk á ári í tonnum	Stig
a) Mjög stór	-	> 10.000	>100.000	>100.000	55
b) Stór	>30	>1.000 – 10.000	>10.000 – 100.000	>10.000 – 100.000	45
c) Miðlungs	>10 - 30	>100 – 1.000	>1000 – 10.000	>1000 – 10.000	35
d) Lítil	>3 – 10	>10 – 100	>100 – 1.000	>100 – 1.000	25
e) Mjög lítil I	>2 - 3	>3 – 10	>30 – 100	>30 – 100	15
f) Mjög lítil II	>1 – 2	>1 – 3	>10 - 30	>10 - 30	10
g) Lágmarks	≤ 1	≤ 1	≤ 10	≤ 10	5

• Áhættuflokkun – neytendur og áhættuflokkur

Tafla 11: Mat á áhættuþætti 3 - hvort framleitt er fyrir viðkvæma neytendur

Mat á áhættuþætti 3	Stig
Framleiðsla fyrir viðkvæma neytendur	10

Tafla 12: Áhættuflokkur og grunneftirlitsþörf

Áhættuflokkur	Áhættustig	Grunneftirlitsþörf (klst/ári)
1	≥100	26
2	90	20
3	80	14
4	70	10
5	60-65	6
6	55	4
7	40-50	2
8	≤30	1

• Viðbótarefirlit v./merkinga og rekjanleika

Tafla 13: Viðbótarefirlit vegna merkinga og rekjanleika

Ástæða viðbótarefirlits	Stærð fyrirtækis (sjá greiningu fyrir áhættuþátt 2)	Tímafjöldi viðbótarefirlits	Dæmi
Skipuleggur og hannar merkingar og umbúðir, pakkar og merkir matvæli	a) Mjög stór	8	Vinnsla/fyrirtæki án sérstakra höfuðstöðva
	b) Stór	6	Innflutningsaðili sem þýðir merkingar
	c) Miðlungs		Mikill fjöldi vörunúmera
	d) Lítil	2	
	e) Mjög lítil I		
	f) Mjög lítil II		
	g) Lágmarks		
Hannar merkingar eða umbúðir, en merkir hvorki né pakkar		*	Höfuðstöðvar/aðalskrifstofa Innflytjandi með fyrirfram merka vöru
Hannar ekki merki né umbúðir, en merkir og pakkar	a) Mjög stór	4	Þökkun matvæla fyrir önnur fyrirtæki
	b) Stór	3	Framleiðsla matvæla þar sem merkingar eru gerðar af höfuðstöðvum
	c) Miðlungs		
	d) Lítil	1	
	e) Mjög lítil I		
	f) Mjög lítil II		
	g) Lágmarks		
Afar einfaldar merkingar, aðeins 1-2 vörutegundir		1	Framleiðandi aðeins með einfaldar merkingar úr vigt Framleiða aðeins 1-2 vörutegundir eða eru með fá vörunúmer
Hanna ekki útlit merkinga, umbúða né framsetningu vörunnar. Pakka ekki.		0	Kæli- og frystihús

*Fá ekki beint eftirlit á staðnum en sæta skoðun vegna hönnunar merkinga og framsetningu umbúða.

• Fjölþætt starfssemi

- Sláturhús sem einnig eru kjötvinnslur eða stykkjunarstöðvar

Tafla 15: Viðbótarefirlit vegna fjölþættrar starfsemi - sláturhús, kjötvinnslur og stykkjunarstöðvar

Ástæða viðbótarefirlits	Stærð sláturhúss eða stykkjunarstövar (magn sem fer út úr sláturhússluta eða stykkjunarstöð - sjá greiningu fyrir áhættuþátt 2)	Tímajöldi	Dæmi
		viðbótarefirlits	
Sláturhús sem einnig eru kjötvinnslur - hollustuhættir í sláturhúsi.	a) Mjög stór	12	Kjötvinnsla og sláturhús á sömu starfsstöð með sama samþykkisnúmer. - Kjötvinnslan er áhættuflokkuð og viðbótartímar bætast á vegna sláturhússins eftir því hversu umfangsmikið það er metið skv. töflu 10.
	b) Stór	10	
	c) Miðlungs		
	d) Lítil		
	e) Mjög lítil I	8	
	f) Mjög lítil II		
	g) Lágmarks		
Sláturhús sem einnig eru stykkjunarstöðvar - hollustuhættir í stykkjunarstöð.	a) Mjög stór	10	Stykkjunarstöð og sláturhús á sömu starfsstöð með sama samþykkisnúmer. - Sláturhúsið er áhættuflokkuð og viðbótartímar bætast við vegna stykkjunarstöðvar eftir því hversu umfangsmikil hún er metin skv. töflu 10.
	b) Stór	8	
	c) Miðlungs		
	d) Lítil		
	e) Mjög lítil I	6	
	f) Mjög lítil II		
	g) Lágmarks		

- Frammistöðuflokkun – Reglubundið eftirlit
 - A – B – C
 - Fjöldi skoðunatriða og niðurstöður skoðanna hafa áhrif á frammistöðuflokkun
 - Reglubundið eftirlit er forsenda fyrir því að kerfið virki
 - Algengur fjöldi tíma hjá sláturhúsi sem einnig er stykkjunarstöð er um 30 tímar á ári.
 - Meðal skoðunartími pr./eftirlit er um 4-5 klst.
 - Þetta þýða 6-8 eftirlitsheimsóknir á ári að jafnaði miðað við að starfsstöð sé í frammistöðuflokki B

- Reglubundið eftirlit – Skoðunaratriði
- Notum skoðunaráætlun til þriggja ára
 - Markmiðið er að farið sé yfir öll skoðunaratriði sem eiga við tiltekna starfsemi a.m.k. einu sinni á tímabili (venjulega eitt ár).

• Ís-Leyfur

- Gagnagrunnur sem,
 - allar skýrslur eru skráðar og vistaðar,
 - allir dómar á skoðunaratríðum eru vistaðir,
 - reiknar út grunneftirlitsþörf starfsstöðva,
 - gerir tillögu að færslu starfsstöðva milli frammistöðuflokka.

• Samræming

• Vinnureglur

- Leyfisveitingar

- Eftirlit

- Skýrslugerð

- Eftirfylgni

- Eftirlitsáætlanir / Reglubundið eftirlit

• Ís-Leyfur

- Tölfræði

Takk fyrir!

www.mast.is

