

Fylgiskjal

Matvælaframleiðendur – viðmiðunarreglur

Viðmiðunarreglur fyrir matvælavinnslur eru hugsaðar sem hjálpartæki fyrir þá sem framleiða matvæli til að selja. Þau atriði sem nefnd eru hér að neðan vísa einungis til þeirra lágmarks krafna sem Heilbrigðiseftirlit Vesturlands, sem opinber eftirlitsaðili gerir fyrir starfsemi sem þessa. Vísað er í gildandi lög og reglugerðir til nákvæmari útlistunar á kröfum sem snerta matvælafyrirtæki. Sýnataka er verkfæri til að kanna gæði framleiðsluvara. Þetta á líka við um hráefni s.s. neysluvatn/vinnsluvatn.

Helstu lög og reglugerðir

Lög nr. 93/1995 um matvæli, með síðari breytingum (m.s.br.)

Lög nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir m.s.br..

Reglugerð nr. 103/2010 (EB 852/2004) um innleiðingu matvæla reglugerðar m.s.br.

Reglugerð nr. 978/2011 um gildistöku reglugerðar Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 1333/2008 um aukefni í matvælum m.s.br.

Reglugerð nr. 1294/2014 um miðlun upplýsinga um matvæli til neytenda m.s.br.

Reglugerð nr. 536/2001 um neysluvatn m.s.br.

Reglugerð nr. 941/2002 um hollustuhætti m.s.br.

Reglugerðir nr. 785-810/1999 sem fjalla um mengunarvarnir m.s.br.

Reglugerð nr. 970/2013 um efni sem valda rýrnun ósonlagsins m.s.br.

Reglugerð nr. 580/2012 m.s.br. um framleiðslu og markaðssetningu aðila undir smáræðismörkum á matvælum og afhendingu frumframleiðenda á litlu magni matvæla beint til neytenda og staðbundinna smásölufyrirtækja.

Eftirlitsaðilar

Matvælaframleiðendur sem hyggjast selja vörur sínar skulu hafa starfsleyfi heilbrigðiseftirlits og starfrækja innra eftirlit.

Undantekningin eru framleiðendur sem framleiða undir smáræðismörkum og ekki í hagnaðarskyni sbr. reglugerð nr. 580/2012 um framleiðslu og markaðssetningu aðila undir smáræðismörkum á matvælum og afhendingu frumframleiðenda á litlu magni matvæla beint til neytenda og staðbundinna smásölufyrirtækja.

Aðbúnaður og skipulag

Að teknu tilliti til eðlis starfseminnar, og áhættu henni tengdri, skal athafnasvæði fyrir matvælaframleiðslu og staðsetning þannig að tryggja megi:

- lágmarks líkur á krossmengun
- ómenguð matvæli, sem uppfylli viðmiðunargildi um gæði. Þetta á líka við um umbúðir matvæla.
- auðvelt aðgengi vegna viðhalds, þrifa og sótthreinsunar.
- að tækjabúnaður, sér í lagi sá sem kemur í beina snertingu við matvæli, sé gerður úr hættulausum, tæringarþolnum og auðþrifnum efnum.
- möguleika á uppsetningu búnaðar til hita- og rakastýringar á viðeigandi stöðum
- neysluvatn/vinnsluvatn sem uppfylli ákvæði neysluvatnsreglugerðar
- öflugar varnir gegn meindýrum.

Bæði á framleiðslu- og geymslustað skal vera aðgengileg handþvottaaðstaða þar sem starfsfólk kemur inn á vinnusvæði. Fjöldi matvælavaska skal vera í samræmi við starfsemina og fjölda starfsfólks. Við handlaugar skulu vera sápuskammtarar, einnota handþurrkur og gerileyðandi lögur.

Umhverfi og næsta nágrenni:

Tryggja skal að óhreinindi berist ekki í matvöruna frá umhverfinu. Matvælafyrirtæki, mega ekki vera í beinu sambandi við óskyldan atvinnurekstur.

Húsakynni:

Húsakynni skulu vera í samræmi við skipulag og ákvæði byggingarreglugerðar.

Vinnslusalir, kælar og matvælageymslur geta takmarkað starfsleyfi til framleiðslu matvæla. Salernisherbergi má ekki opnast beint inn í rými þar sem matvæli eru meðhöndluð.

Matvælageymslur:

Á vinnslustað skal vera fullnægjandi kæligeymsla sem tekur mið að matvælavinnslu sem þar á sér stað. Matvælaframleiðandi skal hafa yfir að ráða nægilegu geymslurými með viðeigandi hitastigi fyrir vörur sínar, bæði hráefni og fullunnar vörur.

Hitamælar skulu vera í öllum kælum og frystum. Hitastig skal mæla reglulega og skrá a.m.k. í byrjun og lok hvers vinnudags (síritandi hitamælar koma að góðu gagni). Hitastig í kælum skal vera 0-4°C og frystum <-18°C.

Vinnslueldhús:

Flæði vörunnar og vinnsluferli skal vera skilgreint.

Aðskilnaður skal vera milli svæða þar sem unnin vara er meðhöndluð og svæða þar sem unnið er með hráefni.

Góð aðstaða skal vera til handþvotta.

Góð aðstaða skal vera til þrifa á búnaði og geymslu hreinsiefna.

Ekki má hleypa gestum inn í vinnslurými án fullkomins hlífðarfatnaðar.

Vörugeymslur:

Nægilegt rými skal vera svo unnt sé að halda ólíkum vörutegundum aðskildum. Þar sem vörur eru í umbúðum er ekki eins mikil þörf aðskilnaðar. Vörur skal geyma í hillum eða á brettum. Ekki skal geyma vörur á gólfi. Óheimilt er að nota innréttingar úr óvörðu timbri.

Fræðsla

Matvælaframleiðandi skal sjá um að:

- Starfsfólk sem vinnur að matvælaframleiðslu hafi kynnt sér bæklinginn "Með allt á hreinu" og umgengnireglur fyrirtækisins.
- Áhersla sé lögð á fræðslu um örverur, mikilvægi hreinlætis, hitastig, tíma, hættu á krossmengun o.s.frv.
- Leiðbeinandi merkingar og skilti séu notuð.

Vinnufatnaður

Matvælaframleiðandi skal sjá um að:

- Aðstaða sé til handþvottar áður en farið er inn á vinnusvæði.
- Vinnufatnaður sé þvegin við viðurkenndar aðstæður.
- Snagar séu bæði fyrir vinnuföt og föt starfsfólks og aðstaða til fataskipta.
- Að notað sé hárnét eða sambærilegur búnaður sem hylur allt hárið.
- Sérstakur skófatnaður sé notaður í vinnslurými.
- Einnota hanskar séu notaðir við meðhöndlun á viðkvæmri vöru. Hlífðarfatnaður skal notaður þar sem við á.
- Til staðar sé hlífðarfatnaður fyrir viðgerðarmenn, eftirlitsmenn og aðra gesti.

Innra eftirlit – HACCP

- Matvælaframleiðandi sem framleiðir söluvöru skal hafa og vinna eftir gæðahandbók og halda skrá um framvindu framleiðslunnar.
- Tekið skal mið af aðferðum HACCP við greiningu hættumarka. Mikilvægt er að greining sé vönduð.
- Gera skal flæðirit og hættugreiningu þar sem fram koma mikilvægir eftirlitsstaðir og viðmiðunarmörk.

Hreinlætisáætlanir - þrif:

- Hreinlætisáætlanir séu skriflegar – bæði fyrir vinnslurými og geymslurými
- Tíðni skráninga: Þá daga sem vinnsla fer fram.
- Heilsufarsskýrslur útfylltar fyrir alla starfsmenn. Læknisskoðanir ef ástæða þykir til.
- Umgengnisreglur þurfa að vera ítarlegar. Almennar umgengnireglur fyrir alla starfsmenn, en sérstakar reglur fyrir einstaka framleiðslu ef þurfa þykir..

- Meindýravarnir eins og í öðrum matvælafyrirtækjum.

Stjórnun á hitastigi:

- Tíðni mælinga og skráninga hitastigs í öllum kæli- og frystieiningum skal fara fram í byrjun og lok hvers vinnudags.

Eftirlit með vörumóttöku:

Matvælaframleiðandi skal sjá um að:

- Skoða umbúðir og merkingar.
- Athuga ástand flutningabíla og eftir atvikum mæla hitastig.
- Skrá öll frábrigði frá merkingarreglum.

Viðbrögð við frávikum:

- Ákveðin séu skrifleg viðbrögð við öllum frávikum og skilgreind viðmiðunarmörk.

Vörulýsingar:

Matvælaframleiðandi skal sjá um að eftirtaldir þættir séu aðgengilegir fyrir eftirlitsaðila:

- Uppskriftir.
- Innihaldslýsingar.
- Vörumerkingar

Ábyrgðarskipting:

- Skilgreint sé hver ber ábyrgð á hverjum einstökum þætti matvælavinnslunnar og eftirlitsins.

Umhverfismál

Fráveitulagnakerfi frá vinnslusölum skal vera aðskilið frá fráveitulagnakerfi starfsmannaaðstöðu. Lífrænan úrgang skal ekki geyma í vinnslusal. Sorpgámar skulu ávallt vera lokaðir.

Skylt er að fylgja ákvæðum laga nr. 55/2003 um meðhöndlun úrgangs.

Fráveita skal uppfylla ákvæði laga nr. 9/2009 um uppbyggingu og rekstur fráveitna og reglugerðar nr. 798/1999 um fráveitur og skólp.

Um meðferð olíu fer skv. reglugerð nr. 35/1994 um varnir gegn olíumengun frá starfsemi í landi.

Meðferð spilliefna skal vera í samræmi við gildandi reglur. Kælikerfi og kælimiðlar skulu vera í samræmi við reglur þar um.

Annað er varðar matvælavinnslur:

- Geymslupólsákvörðun fyrir alla matvælaframleiðslu er nauðsynleg með gerlarannsóknnum og/eða skynmati.
- Rannsóknir á framleiðslu til að tryggja gæði vörunnar.
- Merkingar vöru í samræmi við gildandi reglugerðir.