

Fréttabréf FHU

Félag heilbrigðis- og umhverfisfulltrúa

Október 2023



Efni:

- ◆ Kynning á framkvæmdastjórum HES
- ◆ Heilbrigðisfulltrúanámskeið – nýtt fyrirkomulag
- ◆ Reglur um heilnæmt umhverfi í 120 ár
- ◆ Ráðstefna FHU á Akureyri
- ◆ Matarsóun og öryggi matvæla
- ◆ Ný leikvallareglugerð nr. 1025/2022
- ◆ Könnun á meðferð hráefna (hakk) og upplýsingagjöf
- ◆ Matarhornið
- ◆ Ferð heilbrigðisfulltrúa til Malmö
- ◆ Námskeið sem heilbrigðisfulltrúar sækja – Sundlaugarráðstefna í Bologna
- ◆ Eftirlit með varnarefnaleifum
- ◆ Skýrsla starfshóps um fyrirkomulag eftirlits

Leiðari

Anna Jóhannesdóttir
Formaður FHU



ISSN 2710-9410

Útgefandi:

Félag heilbrigðis- og umhverfis-
fulltrúa

Borgartúni 12

105 Reykjavík

Ritstjóri og ábyrgðarmaður:

Ástrún Eva Sívertsen

astrun.eva.sivertsen@reykjavik.is

Vinnsla fréttabréfs:

Ástrún Eva Sívertsen

Sesselja María Sveinsdóttir

Helgi Guðjónsson

Forsíðumynd:

Hópmynd frá ráðstefnunni á

Akureyri

Stjórn félagsins:

Anna Jóhannesdóttir, formaður

Snæfríður Halldórsdóttir, ritari

Pétur Halldórsson, gjaldkeri

Pórey Agnarsdóttir, meðstjórnandi

Anna Birna Björnsdóttir,

meðstjórnandi

Kæru félagar

Það er mikið ánægjuefni að kynna fyrir ykkur fréttabréf Félags heilbrigðis- og umhverfisfulltrúa sem er nú sem endranær fullt af fjölbreyttum fróðleik.

Það má kannski segja að hin fjölbreyttu efnistöð endurspegli starf heilbrigðisfulltrúans en það er örugglega erfitt að gera sér grein fyrir hversu vítt svið það starf spannar. Flest okkar taka því sennilega sem sjálfstöðum hlut að búa við heilnæm lífsskilyrði, heilnæmt og ómengað umhverfi og heilnæm og örugg matvæli og veltum ekki mikið fyrir okkur hvað þetta felur í sér mikil lífsgæði. Þessi gildi verður að vernda en verndun er fyrirbyggjandi aðgerð sem þó þarf að leggja heilmikla vinnu í til að geta viðhaldið lífsgæðunum. Heilbrigðisfulltrúar er starfsstétt sérfaðinga í fyrirbyggjandi aðgerðum og vinna að ofangreindum markmiðum á hverjum degi m.a. með því að vakta umhverfið, mengandi starfsemi, með því að hafa eftirlit með matvæla- fyrirtækjum, skólum, leikvöllum, dvalarheimilum, baðstöðum og svo mætti lengi telja.

Núna í október kom út skýrsla sem fjallar um fyrirkomulag eftirlits með hollustuháttum, mengunarvörnum og matvælum á Íslandi. Lagðar eru til heilmiklar breytingar á fyrirkomulagi og starfsemi heilbrigðiseftirlits á Íslandi en m.a. er lagt til að leggja heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga (HES) niður. Það vekur athygli þegar skýrslan er skoðuð hversu mikið er fjallað um eftirlit með fyrirtækjum en lítið er komið inn á almenna ábyrgð sveitarfélaga varðandi réttindi nærsamfélagsins til heilnæmis umhverfis. Í skýrslunni er komið inn á hversu mikilvæg staðbundin stjórnvöld og þekking er en niðurstaða skýrslunnar er að öllu eftirliti sé best fyrir komið í einni eða fleiri miðlægum stofnunum ríkisins. Ekki er lagt mat á hver áhrif breytinganna yrðu. Greining skýrslunnar á starfsemi HES, niðurstaðan og mat áhrifum þess að leggja HES niður gefa til kynna að gera þyrfti úttekt þar sem að fram kemur skýrari framtíðarsýn stjórnvalda.

Margir telja að fagleg vinna og sérfræðiþekking sé mikilvægur þáttur við undirbúning opinberrar stefnumótunar og er því afar jákvætt að birta eigi skýrsluna í samráðsgátt stjórnvalda þar sem að allir eiga þess kost að tjá sig um efni hennar. Í ljósi þess vil ég því hvetja alla en ekki síst heilbrigðisfulltrúa til að lesa skýrsluna og koma sínum sjónarmiðum á framfæri í samráðsgáttinni.

Anna Jóhannesdóttir
formaður FHU

Kynning á framkvæmdastjórum Heilbrigðiseftirlitssvæða

Hér á eftir kynnumst við framkvæmdastjórum flest allra heilbrigðiseftirlitssvæða. Ekki náðist í alla við vinnslu bréfsins en stefnt verður að því að hafa kynningu á þeim í næsta tölublaði. Framkvæmdastjórar voru beðnir að kynna sig stuttlega og svara nokkrum laufléttum spurningum.

Ásmundur E. Þorkelsson, framkvæmdastjóri Heilbrigðiseftirlits Suðurnesja

Æviágrip: Fæddur í Vestmannaeyjum 1970 og sleit barnsskónum í því einstaka umhverfi. Fékkst svo við fiskvinnslu og sjómennsku. Lauk stúdentsprófi frá MA 1990. MS próf í matvælafræði frá HÍ 1997 og vann meðfram sem lögreglumadur, stundakennari og störf tengd gæðamálum í matvælaframleiðslu. Vann á Hollustuvernd 1996-2000, þegar ég flutti mig yfir til Heilbrigðiseftirlits Suðurnesja, hvar ég hef síðan verið. Ekki má gleyma að ég er hamingjusamlega kvæntur henni Rannveigu Ásu og er þriggja barna faðir (28, 23 og 15 ára).



Ásmundur E. Þorkelsson

Áhugamálin eru mörg og síbreytileg, þó má segja að myndlist, ljósmyndun, tónlist, bókmenntir og matur dúkki reglulega upp.

Telur þú að gervigreind muni taka yfir eftirlitshlutverkið í framtíðinni?

Gervigreindin er þegar farin að gagnast í daglegum störfum okkar og hlutur hennar mun fara vaxandi. Það er sjálf-sagt eitthvað í að hún leysi heilbrigðisfulltrúa af hólmi, en sá veruleiki verður ekki umflúinn nema að þessi þróun verði tekin úr sambandi fljótlega.

Áhugaverðasti búnaður sem notaður hefur verið í eftirliti: Sjá mynd hér til hliðar.

(Þessi búnaður verður ekkert útskýrður)

Kynning á framkvæmdastjórum Heilbrigðiseftirlitssvæða frh.

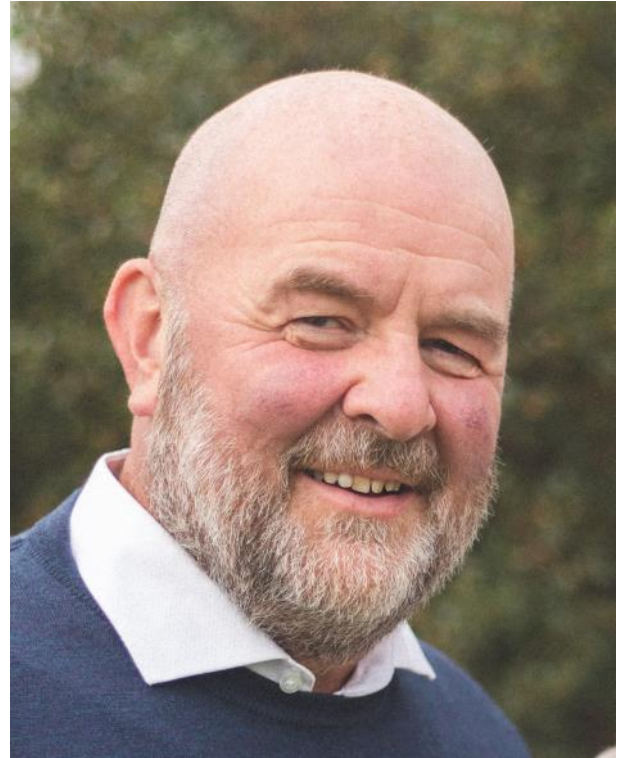
Hörður Þorsteinsson, framkvæmdastjóri Heilbrigðiseftirlits Garðabæjar, Hafnafjarðar, Kópavogs, Mosfellsbæjar og Seltjarnarness

Áhugamál:

Ég hef verið mikil áhugamaður um íþróttastarf og mikilvægi íþróttanna í samfélaginu. Þannig hef ég verið í stjórnunarstörfum í íþróttahreyfingunni meðfram annarri vinnu. Í dag er ég í framkvæmdastjórn Íþrótt- og Ólympíusambands Íslands og gegni þar starfi gjaldkera. Eins er ég formaður Badmintonfélags Hafnafjarðar og spila ég badminton mér til skemmtunar. Þá fer ég mikið á skíði og síðastliðinn 10 ár hef ferðast innanlands og erlendis á fjallaskíðum. Þá er ég mjög áhugasamur kyflingur og hefur það áhugamál fengið aukið rými í frítíma fjölskyldunnar.

Gervigreind:

Gervigreind gegnir þegar miklu eftirlitshlutverki og eru ýmis viðvörðunarkerfi, svo sem siritunarmælar sem fylgjast með gæðum neysluvatns og loftgæðastöðvar eru gott dæmi um. En Gervigreindin mun aldrei geta tekið yfir eftirlitshlutverkið að fullu, þó svo aukin tækni mun auðvelda okkur að ná fram þeim markmiðum sem felast í eftirliti.



Hörður Þorsteinsson

Áhugaverður búnaður:

Ég hef því miður ekki mikil tækifæri til að sinna störfum á vettvangi, en það var áhugavert að nota „nef“ (sniffer) Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur þegar við vorum að leita að uppruna olíulyktar í frárennsliskerfum Hafnafjarðar, þegar olíuslysið frá bensínstöð Costco kom upp í janúar á þessu ári.



Kynning á framkvæmdastjórum Heilbrigðiseftirlitssvæða frh.

Sigrún Guðmundsdóttir framkvæmdastjóri heilbrigðiseftirlits Suðurlands.

Æviágrip: Frá febrúar 2002 til dagsins í dag hef ég starfað sem heilbrigðisfulltrúi hjá Heilbrigðiseftirliti Suðurlands og verið framkvæmdastjóri frá 2015.

Fædd og uppalin á Selfossi í hópi 5 systra. Aðrir heimabæir eru Odense og Húsavík. Á eiginmann og tvo syni.

Áhugamál eru málefni líðandi stundar, golf, þrjónaskapur og starf með Oddfellow. Gervigreind er áhugaverð og stórundarlegt að ekki skuli vera búið að taka slíkt í notkun í heilbrigðiseftirliti.

Áhugaverðast úr eftirliti eru einkavatnsbólín og fjölbreytileiki þeirra.



Sigrún Guðmundsdóttir

Lára Guðmundsdóttir framkvæmdastjóri heilbrigðiseftirlits Austurlands.

Fædd og uppalin á Egilsstöðum, stundaði nám við Háskólann á Akureyri í Umhverfis og auðlindafræði. Starfaði hjá Náttúrufræðistofnun Íslands við frjómælingar og erfðarannsóknir áður en ég flutti aftur austur á hérað í sæluna. Hef starfað hjá HAUST frá því í júlí 2016.

Utan vinnu er líklegast að finna mig heima með fjölskyldunni, einhversstaðar í garðinum eða gróðurhúsinu. Síðan geng ég mikið og hjóla, þess á milli þrjóna ég, spila bandy og sinni kornhæunum mínum.

Telur þú að gervigreind muni taki yfir eftirlitshlutverkið í framtíðinni? Nei

Ekki man ég í augnablikinu eftir áhugaverðum búnaði sem ég hef rekist á í eftirliti, hins vegar er mikið af áhugaverðu fólki sem við rekumst á. Sá búnaður okkar sem vekur mesta eftirtekt er án efa sýnatökuprikið okkar sem er ávalt kallað kúkaprikið af öðrum stofnunum sem deila með okkur húsnaði.



Lára Guðmundsdóttir

Kynning á framkvæmdastjórum Heilbrigðiseftirlitssvæða frh.

Sigurjón Þórðarson, framkvæmdastjóri Heilbrigðiseftirlits Norðurlands vestra

Ég er fæddur í Reykjavík, útskrifaðist úr MR og fór síðan í líffræði í HÍ og seinna opinbera stjórnslu. Ég hef einnig skipstjórnarréttindi og er að ná mér í vélstjórnarréttindi. Fyrir utan að hafa verið framkvæmdastjóri Heilbrigðiseftirlits Norðurlands vestra frá áinu 1992 þá hef ég tekið að mér stundakennslu við HÍ og kennslu við Fjölbrautaskóla Norðurlands vestra af til frá árinu 1993.

Ég hef verið virkur í félagsmálum m.a. formaður Ungmennasambands Skagafjarðar, átt sæti í sveitarstjórn og verið alþingismaður og er nú varaþingmaður Flokks fólksins.

Helstu áhugamál mín eru líffræði, fiskveiðar og íþróttir, en ég syndi reglulega og mæti annað veifið á garpamót. Helsta afrek mitt í sundi er hafa synt hraðar en aðrir úr Drangey og til lands.

Það eru alltaf einhverjar bólar í gangi sem eiga að leysa úr öllum meinum eftirlits, en ekki fyrir svo mörgum árum var miðlægur gagnagrunnur lausnin og síðan spjaldbólur og næst verður eflaust gervigreind kynnt til sögunnar. Öll tækni hjálpar en þegar upp er staðið þá eru það lipur samskipti, drifkraftur og fagmennska sem ríður baggamuninn í heilbrigðiseftirliti auk skýrra raunhæfra markmiða.



Sigurjón Þórðarson

Gagnlegasti búnaður minn í eftirliti er síminn en þegar ég lendi í vandræðum þá hringi ég iðulega í vinnufélagann SIRRÝ eða vestur til Bolungarvíkur í Anton.

Tómas Gíslason, framkvæmdastjóri Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur

Ég er fæddur og uppalinn í Vesturbæ Reykjavíkur, á Melum og Skjólum, þar sem leiksvæðið mitt var fjaran og fótboltasvæðið í KR.

Ég fór í Melaskóla og Hagaskóla eins og tíðkaðist á þessum slóðum, og er stúdent frá Menntaskólanum í Reykjavík frá árinu 1988 og lauk B.Sc. námi í líffræði frá Háskóla Íslands árið 1992. Árið 1999 fluttist ég til Ástralíu þar sem ég lagði stund á mastersnám við RMIT University í Melbourne, og lauk þar námi með M.Sc. gráðu árið 2001 sem tengdi saman líffræði, líffræðilega ljósmyndun og upplýsingatækni. Ástralía er áhugavert land og einstakt á svo margan hátt, og bauð upp á mörg ævintýri, en þetta var einnig krefjandi enda fluttist ég þangað með unga fjölskyldu, þar sem elsti sonur minn var þá aðeins 2ja mánaða gamall.

Eftir útskrift úr líffræðinni starfaði ég fyrst í stað við sjávarrannsóknir hjá Líffræðistofnun HÍ og síðan Hafrannsóknastofnuninni í um 8 ár, en hóf störf sem heilbrigðisfulltrúi hjá Heilbrigðiseftirliti Reykjavíkur 2001 eftir heimkomu frá Ástralíu, og starfaði þar í 8 ár við umhverfiseftirlit og mengunarvarnir. Árið 2008 tók ég við nýrri stöðu umhverfisstjóra Mosfellsbæjar þar sem ég starfaði í 15 ár, allt til ársins 2023. Það var afar fjölbreytt starf þar sem ég hafði umsjón með umhverfismálum sveitarfélagsins í víðum skilningi þess orðs, allt frá opnum svæðum og leiksvæðum til náttúruverndar, úrgangsmála og sjálfbærni, og allt þar á milli, auk þess að sjá um umhverfisnefnd Mosfellsbæjar. Það var mjög skemmtilegt og gefandi starf, enda Mosfellsbær blómlegur bær með fallega náttúru.

Ég er nýkominn aftur „heim“ til HER þar sem tekið var vel á móti mér og ég hlakka til að takast á við fjölbreytt og áhugaverð verkefni með bros á vör.

Hver eru þín helstu áhugamál utan vinnu?

Hlaup og útivera finnst mér mjög skemmtileg, ég er mikið í utanvegahlaupum og fjallabrólti. Finnst líka allskonar menning skemmtileg, eins og leikhús og óperur, mörgum vinum mínum til undrunar.



Tómas Gíslason

Mér finnst mjög gaman að ferðast um framandi slóðir og flakkaði m.a. um Afríku í nokkra mánuði á mínum yngri árum, þar sem ég lendi í alls konar ævintýrum, auk þess að ferðast um Asíu, Ástralíu og Fiji eyjar, svo eitthvað sé nefnd.

Telur þú að gervigreind muni taki yfir eftirlitshlutverkið í framtíðinni?

Nei, en vonandi auðveldar okkur vinnuna. Mannlegi þátturinn skiptir alltaf svo miklu máli í þessu starfi að það er ekki hægt að skipta honum út fyrir tölvur.

Hver er áhugaverðasti búnaður sem þú hefur séð í eftirliti?

Ætli það séu ekki hinar ýmsu útgáfur af “rotpróm” sem sumarbústaðareigendur hafa sett upp við sína bústaði, gerðir úr ryðguðum olíutunnum og nálægum skurðum. Ekkert víst að þetta klikki.

Einnig öll hin mismunandi tölvukerfi sem heilbrigðiseftirlitin nota. Þar má t.d. nefna að GoPro kerfi HER átti 25 ára afmæli á þessu ári, og vonandi sér nú fyrir endan á því kerfi.

Þorsteinn Narfason, framkvæmdastjóri Heilbrigðiseftirlits Vesturlands

Ég er fæddur í Reykjavík og uppalinn í Hvassaleiti sem var landnemabyggð þar sem var nóg af plássí og krakkar úti að leika öllum stundum. Þar sem Kringlan stendur nú var tjörn þar sem farið var á skauta á veturna. Ég gekk í Hvassaleitisskóla þar sem var frábær smíðakennsluástaða sem ég naut góðs af, þar kviknaði líka áhugi á ljósmyndun. Ég var frekar seinnlæs en ég var með frábæran umsjónarkennara sem gafst ekki upp á að kenna mér að lesa og lét mig mæta á laugardögum og lesa fyrir sig m.a. þýsku. Foreldrar mínir voru ótrúlega dugleg að ferðast um landið yfir sumarmánuðina þrátt fyrir að bílakosturinn væri ekki upp á marga fiska þegar þau voru að byggja. Á föstudögum var farangurinn oft settur upp á topp á bílnum og farið í tjaldútilegu. Þegar ég var átta ára gamall var ég sendur í sveit í fimm vikur á heimili þar sem tekið var við erfiðum börnum. Ég man eftir að hafa planað að strjúka yfir Ingólfsfjall með strák sem hafði eitthvað verið að falska ávísanir, en það varð nú ekkert af því. Síðar fór ég í þrjú sumur í sveit á kúabú í Eyjafirði þar sem var virkilega gott að vera og ég hef eiginlega litið á mig sem hálfgerðan sveitamann síðan. Í framhaldinu vann ég við malbikun og hellulögn hjá Reykjavíkurborg, var flokkstjóri í skógrækt og fór síðar til Noregs með vini mínum og vann þar við skógarhögg þar sem tré voru að vaxa upp í rafmagnslínur. Þetta var mikið ævintýri þar sem við rúntuðum um Norður- og Vestur-Noreg með norskan yfirmann sem var svona vaxtaræktartröll, en hluta tímans vorum við fluttir með þyrllu í vinnuna. Seinna var ég á vertíð í Hvalnum þar sem ég lærði að pakka hvalkjöti í plast og kassa á ógnarhraða. Unnið var á sex tíma vöktum og oft reyndi maður að stelast til að sofa þegar var lítið að gera. Kallinn var þó alltaf skammt undan og sá til þess að maður færi að sópa eða mála við slík tækifæri. Ég lærði líffræði og kynntist í náminu barnsmóður minni en algengt var að líffræðinemendur pörudust því deildin var alveg einangruð á Grensásvegi 12. Við eignuðumst saman tvo drengi sem nú eru fullorðnir flottir menn. Síðar kynntist ég eiginkonu minni Maríu Harðardóttur sem vann við útgáfu- og fræðslumál hjá Náttúrufræðistofnun Íslands og við eigum saman strák og stelpu. Ég er mikill dýra-



Þorsteinn Narfason

kall. Við fjölskyldan stundum hestamennsku og eignuðumst folald í sumar. Við búum svo vel að geta haft hestana fyrir utan stofugluggann á sumrin. Auk þeirra eigum við hænur sem eru alveg dásamleg dýr, ræðinn kött og tvo ofvirka hunda. Ég er náttúrulega búin að starfa alltof lengi sem heilbrigðisfulltrúi. Byrjaði hjá Reykjavíkurborg strax eftir útskrift árið 1992, réði mig svo sem mengunarvarnarfulltrúa í Mosfellsbænum 1996 og tók við starfi framkvæmastjóra ári síðar. Síðan 2020 hef ég unnið með frábæru fólki á Vesturlandi. Ég mun sjá mikið eftir því ef þessi starfsemi færist til ríkisins eins og hugmyndir eru um núna.

Helstu áhugamál eru umhverfis- og náttúruverndarmál, ferðalög með fjölskyldu, hestamennska, almenn útivist og hreyfing.

Það væri líklegast hægt að ná mun betri samræmingu eftirlits með því að nota gervigreind í eftirliti en ég held að það sé ofmetið hugtak og að manneskja sé í langflestum tilvikum betur fallin til að meta aðstæður út frá sínum hugmyndaheimi og þekkingu.

Ég er mikill dótakall í eftirliti og nota tækjabúnað til að þurfa ekki að kaupa rannsóknir og fá þá líka niðurstöður strax, dróni er alveg svolítið uppáhalds en það áhugaverðasta sem ég hef kynnst eru gervitunglamyndir sem hægt er að nota t.d. til að kortleggja mengun og reyndar allt mögulegt því þær innihalda svo mikið af upplýsingum. Ég kynntist þessu í fjarkönnunarkúrsi í umhverfisfræðináminu. Líklegast hefði ég orðið fjarkönnunarfræðingur ef ég hefði fengið einhvern til að leiða mig áfram í meistaranáminu í þá átt en það tókst ekki.

Réttindanámskeið Heilbrigðisfulltrúa 2023 - Nýtt fyrirkomulag

Umhverfisstofnun í samstarfi við Matvæla- stofnun hélt réttindanámskeið fyrir verðandi heilbrigðisfulltrúa vorið 2023. Nýtt form var tekið upp við framkvæmd réttindanámskeiðs heilbrigðisfulltrúa og hafa 7 nemendur lokið því. Áður fyrr var þetta staðnám, en í Covid var tekið upp fjarnám þar sem fyrirlestrar voru fluttir í línulegri dagskrá. Það var síðast haldið í febrúar 2021. Nú eru fyrirlestrar settir fram í Sharepoint á vefnum og hafa nemendur 5 vikur hjá UST og síðan 5 vikur hjá MAST til að nýta sér fyrirlestra hvorrar stofnunar.

Efni námskeiðs er með svipuðum hætti og áður. Spurningar fylgja fyrirlestrum en engin próf eru tekin. Þar með eru nemendur búnir að uppfylla skilyrði í 2. gr. c) í reglugerð nr. 571/2002 um menntun og skyldur heilbrigðisfulltrúa. Kosturinn við þetta fyrirkomulag er að nýir starfsmenn heilbrigðiseftirlitssvæða þurfa ekki að bíða eftir að námskeið sé haldið og eru nú þegar 2 nemendur til viðbótar komnir á námskeiðið.

Leyfi umhverfis- orku og loftslagsráðherra þarf til þess að bera starfsheitið heilbrigðisfulltrúi. Eitt af skilyrðum þess að er að viðkomandi hafi sótt námskeið um stjórnslu, lög og reglugerðir sem heilbrigðisfulltrúum ber að sjá um að sé framfylgt.

Þau sem lokið hafa námskeiði í ár:

Elísabet Herdísar Brynjarsdóttir
Heilbrigðiseftirliti Garðabæjar, Hafnar-
fjarðar, Kópavogs, Mosfellsbæjar og Sel-
tjarnarness

Jóhanna Margrét Haraldsdóttir
Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur

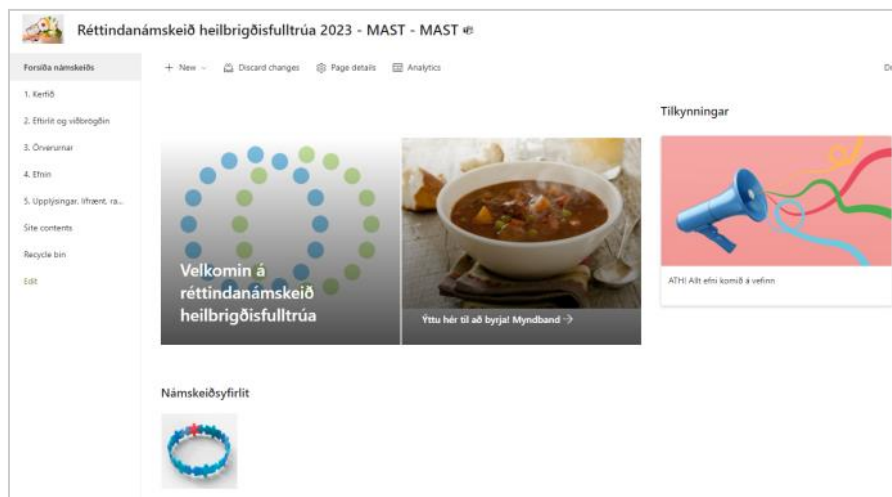
Hlín Halldórsdóttir
Heilbrigðiseftirliti Garðabæjar, Hafnar-
fjarðar, Kópavogs, Mosfellsbæjar og Sel-
tjarnarness

Kjartan Róbertsson
Heilbrigðiseftirliti Austurlands

Lára Hallgrímsdóttir
Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur

Ólafur Arason
Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur

Rannveig Rögn Leifsdóttir
Heilbrigðiseftirliti Vesturlands



Skjáskot af vefsvæði námskeiðsins hjá Mast

Reglur um heilnæmt umhverfi í 120 ár

Pétur Halldórsson, heilbrigðisfulltrúi HER

Þann 1. september 1903 tók gildi heilbrigðissamþykkt fyrir Vestmannaeyjar, sú fyrsta sinnar tegundar á Íslandi. Mánuði síðar tóku gildi heilbrigðissamþykktir fyrir Ólafsvíkurborg og Stykkishólmskaupþing og á árunum þar á eftir fram til ársins 1966 voru settar heilbrigðissamþykktir fyrir alls 56 byggðarkjarna og sveitarfélög á landinu¹.

Heilnæmt umhverfi fyrir alla

Heilbrigðissamþykktir innihéldu frá upphafi heildstæðar reglur til að koma í veg fyrir hverskonar heilsuspillandi aðstæður í nær-umhverfi fólks, s.s. varðandi samneyti milli fólks og einnig dýra, athafnir manna, mannvirki, vörur á borð við matvæli og mengun. Heilbrigðissamþykktirnar voru þannig í reynd sáttmáli til að tryggja öllum heilnæmt umhverfi, óháð stöðu fólks í samfélaginu.

Hryggjarstykki heilnæms umhverfis

Fyrir tíð heilbrigðissamþykktu höfðu vissulega verið settar ýmsar sértækar reglur með samskonar tilgangi, s.s. varðandi öryggi neysluvara, sóttvarnir í tengslum við skipakomur og hreinsun hunda vegna sullaveiki. Tilkoma heilbrigðissamþykktu markaði þó þau tímamót að í fyrsta sinn giltu heildstæðar reglur um heilnæmi umhverfis, þ.m.t. varðandi þætti sem komu ekki fyrir í sérlögum. Heilbrigðissamþykktir urðu því í



Pétur Halldórsson

raun hryggjarstykkið sem sértækar reglur greindust út frá.

Ábyrgð nærsamfélagsins

Frá upphafi sveitastjórnar á Íslandiⁱⁱ hefur það verið skylda fulltrúa nærsamfélagsins að hafa gætur á heilbrigðis-ásigkomulaginu á sínu svæði. Upphaflega höfðu hreppsnefndir þetta hlutverk en einnig gat hreppsnefnd sett það í hendur sérstakrar heilbrigðisnefndar. Með tilkomu heilbrigðissamþykktu var þetta hlutverk formfest og jafnframt sett alfarið í hendur heilbrigðisnefnda, sem höfðu mismunandi samsetningu eftir aðstæðum á hverjum stað. Formaður heilbrigðisnefndar var ýmist hreppstjóri, sýslumaður eða bæjarfógeti og með honum sátu tveir aðrir, ýmist héraðslæknir, bæjar- eða hreppsfulltrúi eða stundum almennur borgari.



Reglur um heilnæmt umhverfi í 120 ár frh.

Sérhæft hlutverk heilbrigðisfulltrúa

Af upprunalegri samsetningu heilbrigðisnefnda má ráða að hlutverkið krafðist umboðs nærsamfélagsins, valds og fagþekkingar. Sá vandi var þó fyrir höndum að eftir því sem byggðarkjarnar stækkuðu höfðu nefndarmeðlimir hlutfallslega takmarkaðri tíma til að sinna þessu mikilvæga hlutverki. Þessar aðstæður urðu til þess að starf heilbrigðisfulltrúans varð til og tók sá fyrsti til starfa í Reykjavík árið 1905. Heilbrigðisfulltrúum fjölgaði í kjölfarið og árið 1940 var gerð krafa um að í hverjum kaupstað skyldi ráðinn heilbrigðisfulltrúiⁱⁱⁱ.

Samræmd heilbrigðisreglugerð

Þrátt fyrir að 56 staðir hefðu sett sér heilbrigðissamþykktir skorti þó enn slíkar reglur sem næðu til alls Íslands. Eins gerði fjölgun sértækra reglna varðandi hin ýmsu viðfangsefni það að verkum að samræming heilbrigðissamþykktanna við allar sértæku reglurnar varð sífellt flóknari. Úr varð hin samræmda heilbrigðisreglugerð, nr. 45/1972, sem kom í stað heilbrigðissamþykktanna og gildi á landinu öllu^{iv}. Sveitarfélög gátu þó áfram sett samþykktir með ríkari kröfum en gerðar voru í reglugerðinni, enda nauðsynlegt fyrir heilbrigðisnefndir að geta brugðist við staðbundnum aðstæðum.

Sérmenntun heilbrigðisfulltrúa

Frá árinu 1969 voru einnig gerðar auknar lágmarkskröfur til hæfni heilbrigðisfulltrúa, sem skyldu vera sérmenntaðir til starfsins að mati landlæknis^v. Árið 1981 var jafnframt kveðið á um að nánari kröfur skyldu settar með reglugerð um menntun, réttindi og skyldur heilbrigðisfulltrúa^{vi} og var þar m.a. minnst á háskólapróf í heilbrigðiseftirliti eða sambærilega menntun og að heilbrigðisfulltrúum væri skylt að viðhalda



þekkingu sinni og tileinka sér nýjungar varðandi starfið.

Umhverfismál eru heilbrigðismál

Þótt heilbrigðissamþykktir og heilbrigðisreglugerð hafi upprunalega haft þann megintilgang að vernda heilsu fólks, þá fylgdi þeim óhjákvæmilega heilsuvernd fyrir náttúruna, t.d. með því að setja skorður á losun úrgangs og spilliefna. Þessi órjúfanlegu tengsl samfélags og náttúru leiddu þannig til þess að þegar hugtökin um mengun og mengunarnarnir komu til sögunnar, þá áttu þau rökrettan heimastað í heilbrigðislöggjöfinni^{vii}. Enda er mikið hagræði fólgandi í því að nálgast heilsu samfélags og náttúru sem eina heild.

Veldisvöxtur sérreglna

Þrátt fyrir einstaklega mikið notagildi heilbrigðisreglugerðarinnar, sem nú ber heitið reglugerð um hollustuhætti, þá hefur þörfin á sértækum reglum varðandi heilnæmt umhverfi engu að síður aukist jafnt og þétt, m.a. vegna sífellt aukinnar tækniframþróunar og hnattvæðingar. Alþingi og

Reglur um heilnæmt umhverfi í 120 ár frh.

Stjórnarráðið hafa í þessu samhengi haft þónokkuð frumkvæði en þátttaka í Evrópska efnahagssvæðinu hefur haft hve mest áhrif, sem og þátttaka í Sameinuðu þjóðunum að þónokkru leyti. Nú er því svo statt að á Íslandi eru í gildi 131 lög og 569 reglugerðir sem tengjast heilnæmu umhverfi^{viii}.

Ályktun Sameinuðu þjóðanna

Þau merku tímamót áttu sér stað þann 28. júlí 2022 að allsherjafing Sameinuðu þjóðanna samþykkti ályktun nr. 76/300 um mannréttindi til hreins, heilnæms og sjálfbærs umhverfis, eftir nokkurra áratuga undirbúning. Ísland var meðal þeirra 161 ríkja sem samþykktu ályktunina (8 sátu

hjá og engin greiddu á móti) en samkvæmt henni skulu ríki, atvinnulíf og aðrir hagadilar efla ráðstafanir til að tryggja öllum m.a. heilnæmt umhverfi.

Framtíð heilnæms umhverfis á Íslandi

Í ljósi 120 ára sögu íslenskra reglna á þessu sviði, þá er ekki úr vegi að horfa langt fram í tímann. Mikill meðbyr er í samfélaginu til enn frekari uppbyggingar íslenska kerfisins í þágu heilnæms umhverfis og eiga heilbrigðisfulltrúar þar einstöku hlutverki að gegna.

Pétur Halldórsson

Heilbrigðisfulltrúi

Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur

ⁱ Heilbrigðissamþykktir voru gerðar á grundvelli laga um heilbrigðissamþykktir í kaupstöðum, kaupúnum og sjóþorpum á Íslandi, nr. 26/1901; laga um heilbrigðissamþykktir fyrir bæjar- og sveitarfélög, nr. 30/1903; og laga um heilbrigðissamþykktir fyrir bæjar- og sveitarfélög, nr. 64/1905.

ⁱⁱ Tilskipun um sveitastjórn á Íslandi, 4. maí 1872.

ⁱⁱⁱ Lög um heilbrigðisnefndir og heilbrigðissamþykktir, nr. 35/1940.

^{iv} Heilbrigðisreglugerð nr. 45/1972 fékk heildaruppfærslu sem heilbrigðisreglugerð nr. 149/1990 og var svo uppfærð að öðru sinni undir nafninu reglugerð um hollustuhætti, nr. 941/2002.

^v Lög um hollustuhætti og heilbrigðiseftirlit, nr. 12/1969.

^{vi} Lög um hollustuhætti og heilbrigðiseftirlit, nr. 50/1981.

^{vii} Þróun nafns laganna: Lög um heilbrigðissamþykktir [...] nr. 26/1901, 30/1903, 64/1905; lög um heilbrigðisnefndir og heilbrigðissamþykktir, nr. 35/1940; lög um hollustuhætti og heilbrigðiseftirlit, nr. 12/1969, 50/1981, 109/1984 og 81/1988; lög um hollustuhætti og mengunarvarnir, nr. 7/1998.

^{viii} Sjá lagasafn Alþingis og B-deild stjórnartíðinda.



Ráðstefna á Akureyri dagana 28. og 29. apríl 2022 Anna Jóhannesdóttir og Helgi Guðjónsson heilbrigðisfulltrúar HER

Dagana 28. og 29. apríl 2022 var haldin ráðstefna heilbrigðis- og umhverfisfulltrúa í Hofi á Akureyri. Samband heilbrigðiseftirlitssvæðanna og FHU tóku höndum saman til að koma þessari ráðstefnu á laggirnar, enda hafði haustfundur fallið niður hjá SHÍ og FHU hafði ekki náð að halda upp á 40 ára afmæli félagsins eins og til stóð út af einhverjum faraldri. Yfirskrift ráðstefnunnar var „Heilnæm lífs-skilyrði og umhverfi fyrir alla“.

Hópurinn hittist á hádegisverði í menningarhúsinu Hofi og að honum loknum hófst ráðstefnan. Dagskrá hófst með ávarpi Guðlaugs Þórs Þórðarsonar, Umhverfis-, orku- og loftslagsráðherra sem talaði um markmið stjórnvalda og áherslur í eftirliti. Þá voru innlegg um framtíð heilbrigðiseftirlits og sögu félags heilbrigðis- og umhverfisfulltrúa. Svona

ráðstefnur eru mikilvæg endurmenntunartækifæri fyrir heilbrigðisfulltrúa og fékk því hvert heilbrigðiseftirlitssvæði það hlutverk að flytja erindi um málefni sem tengjast eftirlitinu og voru þau bæði fjölbreytt og áhugaverð. Má þar meðal annars nefna erindi um baðstaði í náttúrunni, mengaðan jarðveg og hvalreka. Um kvöldið komu heilbrigðisfulltrúar saman og gerðu sér glaðan dag á hátíðarkvöldverði og skemmtun á Icelandair hotel þar sem meðal annars var gripið í gítar og spilað undir í fjöldasöng. Kvöldið var einstaklega vel heppnað og hristi hópurinn vel saman.

Fyrir hádegi á seinni deginum var áhersla lögð á vinnustofur og niðurstöður þeirrar hópavinnu kynntar. Hádegisverður var í Hofi og eftir hádegi var haldið í vettvangsferðir og gátu þátttakendur valið annars vegar um heimsókn til Norðlenska, eitt



Heilbrigðisfulltrúar fyrir utan Hof á Akureyri



Hlynur fær afhent ráðstefnugögn frá Önnu



Hluti af hóp heilbrigðisfulltrúa að fara út að borða

Ráðstefna á Akureyri frh.

stærsta og öflugasta framleiðslufyrirtæki landsins á sviði kjötvöru, og hins vegar heimsókn í Eim, samstarfsvettvang Landsvirkjunar, Norðurorku o.fl. aðila um að bæta nýtingu orkuauðlinda og auka nýsköpun. Ekki var annað heyra á þátttakendum ráðstefnunnar að vettvangsferðirnar hafi verið vel heppnaðar og áhugaverðar. Að loknum vettvangsferðum var ráðstefnunni slitið. Þátttakan á

þessari tveggja daga ráðstefnu var frábær og greinilegt að það var gaman að fá loksins að hittast aftur, ræða málin og velta upp hugmyndum.



Allur hópurinn saman að borða á Icelandair hotel.

Matarsóun og öryggi matvæla

Dóra S. Gunnarsdóttir verkefnastjóri hjá Matvælastofnun

Matarsóun og öryggi matvæla

Alþjóðlegur dagur Sameinuðu þjóðanna gegn matarsóun er 29 september. Einkunnarorð dagsins eru “Stöðvum matartap og matarsóun. Fyrir fólkið. Fyrir jörðina”. Tilgangurinn er að auka meðvitund um umfang matarsóunar og mikilvægi aðgerða meðal matvælaframleiðanda, smásala og neytenda til að minnka matarsóun. Heimsmarkmið Sameinuðu þjóðanna nr. 12 er ábyrg neysla og framleiðsla. Eitt undirmarkmiðanna er: „Eigi síðar en árið 2030 hafi sóun matvæla á smásölumarkaði og hjá neytendum minnkað um helming. Nýting í matvælaframleiðslu og hjá birgðakeðjum verði bætt, þ.m.t. við uppskeru“.

Um 59 milljón tonna af matvælum eða um 131 kg/íbúa er sóað í Evrópu árlega. Rúmlega helming má rekja til matarsóunar á heimilinum. Umhverfisstofnun hefur gert rannsókn á umfangi matarsóunar á Íslandi. Niðurstaðan var að matarsóun á heimilum héraendis er sambærileg því sem gerist í öðrum löndum Evrópu. Í upphafi árs kynnti



Dóra S. Gunnarsdóttir

Umhverfisstofnun nýja rannsókn á matarsóun héraendis.

Það er verk að vinna ef það á takast að ná að minnka matarsóun í allri virðis_keðjunni um 30% fyrir árið 2025 og um 50% fyrir árið 2030.

Umhverfis og auðlindaráðherra lagði í september 2021 fram aðgerðaráætlun gegn matarsóun. Um er að ræða 24 aðgerðir sem snúa að allri virðis_keðju matvæla, frá frumframleiðslu til neytenda, og þær miða að því að ná þeim árangri að minnka matarsóun í virðis_keðjunni.

Matargjafir

Ein aðgerðanna gegn matarsóun, sem var útgáfa leiðbeininga um rétt fyrirkomulag matargjafa, féll í hlut Matvælastofnunar. Leiðbeiningarnar lágu fyrir vorið



Matarsóun og öryggi matvæla frh.

2023. Þær voru unnar í samstarfi við fulltrúa frá Heilbrigðiseftirliti HER og HEF.

Gerðar hafa verið breytingar á hollustuháttalöggjöf með það að markmiði að stuðla að og auðvelda endurúthlutun umframmatvæla eða matargjafa. Í kjölfar álits EFSA um aðferðir við hættugreiningu fyrir lítil smásölufyrirtæki og matargjafir þótti nauðsynlegt að setja fram tilteknar kröfur til að tryggja öryggi matvæla sem eru gefin ([ESB 2021/382](#)). Einnig voru gerðar breytingar á kröfum hvað varðar frystingu eftir að EFSA mælti með frystingu á smásölustigi sem úrræði til að tryggja örugga endurúthlutun matvæla. Breytingar á 853/2004 heimila frystingu á kjöti hjá smásölum til að tryggja örugga



dreifingu matargjafa til góðgerðarsamtaka ([ESB 2021/1374](#)). Í leiðbeiningum um matargjafir er tekið mið af þessum breytingum.

Hér verður ekki fjallað frekar um leiðbeiningarnar þar sem þær eru aðgengilegar á heimasíðu Matvælastofnunar. Heilbrigðisfulltrúar sem og aðrir er hvattir til að kynna sér þær. Leiðbeiningarnar eru settar fram í tveimur hlutum eftir starfsemi:

[Matvælafyrirtæki sem gefa matvæli](#)

[Góðgerðasamtök sem taka á móti matvælum](#)

Geymslupolsmerkingar og matarsóun

Kannanir í Evrópu og Danmörku hafa sýnt að rekja megi 10 - 20 % matarsóunar á heimilum til þess að almenningur gerir ekki greinarmun á geymslupolsmerkingunum „síðasti notkunardagur“ og „best fyrir“. Gera má ráð fyrir að hlutfallið sé svipað hérlendis. Skortur á skilningi á mismunandi geymslupolsmerkingum getur leitt til þess að mat er hent þó hann sé í góðu lagi. Fræðsla er því afar mikilvæg í þessu samhengi því „best fyrir“ þarf ekki að þýða vont eftir. Sumir framleiðendur eru farnir að

NOTAÐU NEFIÐ
Þekkir þú muninn á geymslupolsmerkingum?

SÍÐASTI NOTKUNARDAGUR
Hentu matvörumni að deginum líðnum

BEST FYRIR
Varan er hæf til neyslu ef hún lýktur og bragðgost er lílega

Treystu á skynfærin áður en þú hendir góðum mat

MATARSOUN.IS

Matarsóun og öryggi matvæla frh.

gefa til kynna að matvæli sem eru merkt með best fyrir eru oft góð lengur.

Neytendur verða að geta treyst því að rétt form geymsluþolsmerkinga sé á matvælum og er það hlutverk okkar sem eru í matvælaeftirliti að framfylgja því. Einkum ber að hafa í huga að matvæli sem eru tilbúin til neyslu og þannig samsett að *Listeria monocytogenes* geti fjölgað sér séu merkt með „síðasta notkunardegi“. Einnig þarf að meta hvort að ákvörðun um lengd geymsluþol sé byggð á eiginleikum matvællanna og möguleikum á að *Listeria* fjölgi sér á geymsluþolstímanum.

Matvælastofnun hefur birt leiðbeiningar um hvernig neytendur geta minnkað matarsóun. Umfjöllunin tekur mið af öryggi

matvæla. Þar eru leiðbeiningar um eftirfarandi:

- Notaðu nefið
- Geymsla matvæla
- Geymsluþol matvæla
- Frískápar

Ítarefni:

[Leiðbeiningar ESB um matvælaöryggiskerfi í smásölu, þar með taldar matargjafir](#)

[Leiðbeiningar MAST um merkingu á geymsluþoli](#)

Dóra S. Gunnarsdóttir

Verkefnastjóri hjá Matvælastofnun

Vefslóðir sem greinin vísar í:

www.un.org/en/observances/end-food-waste-day/

www.stjornarradid.is/library/02-Rit--skyrslur-og-skrar/Minni%20matarsoun%20-%20Aðgerðaáætlun%20gegn%20matarsoun.pdf

www.mast.is/static/files/reglugerdir/2021_382.pdf

www.mast.is/static/files/reglugerdir/2021_1374.pdf

www.mast.is/is/matvaelafyrirtaeki/minnkum-matarsoun/minnkum-matarsoun

www.mast.is/is/matvaelafyrirtaeki/minnkum-matarsoun/godgerdasamtok-sem-taka-a-moti-matvaelum

eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=OJ:C:2020:199:TOC

www.mast.is/is/matvaelafyrirtaeki/merkingar/geymsluthol

Ný leikvallareglugerð

Berglind Ósk Þ. Þórólfsdóttir, heilbrigðisfulltrúi

Við getum öll verið sammála um að öll börn eiga rétt á að leika sér í öruggu umhverfi og að staðir sem ætlaðir eru börnum eiga að vera byggðir eins og best verður á kosið. Í því felst meðal annars að leiksvæði barna verða að vera örugg og aðgengileg. Það þýðir þó ekki að við eigum að vefja börnin í bómul, leikvallatæki þurfa að vera krefjandi til að efla hreyfingarskipti þeirra og sjálfs-traust. Reglugerð nr. 1025/2022 um öryggi leikvallatækja og leiksvæða og eftirlit með þeim tók gildi 30. ágúst 2022. Ég ætla að tíunda helstu breytingar frá eldri reglugerð nr. 942/2002 um öryggi leikvallatækja og leiksvæða og eftirlit með þeim.

Reglugerðin gildir um tæki sem falla undir viðauka I og IV en þannig bættust við fleiri staðlar og þ.a.l. fleiri tæki sem heilbrigðisfulltrúar hafa eftirlit með. Þar má nefna ærslabelgi, vatnsleikvallatæki og vatnsrennibrautir, fjölípróttabúnað og leiktæki aðgengileg öllum börnum (t.d. með hjóla-stólaaðgengi).

Varast þarf að rugla saman skilgreiningum reglugerðarinnar á „leikvallatæki“ og „leiktæki“. S.k. nýrri skilgreiningu er „leiktæki“ leikfang til heimilisnota sem má ekki setja upp á leiksvæði sem almenn- ingur hefur aðgang að. Þá getur „skapandi leiksvæði“ verið hluti af hefðbundnu leiksvæði eða eitt og sér en ávallt undir eftirliti og á ábyrgð rekstraraðila. Þó er engin skilgreining á því hvað „skapandi“ eða „náttúrulegt“ leiksvæði er, en þar skal efni- viður taka mið af gildandi stödlum ÍST EN 1176 og ÍST EN 1177. Þá er einnig gerð krafa um að tilkynnt sé um leikvallatæki við hús eða á lóð fjöleignarhúsa til heilbrigðiseftirlits.



Berglind Ósk

Ábyrgð

Kveðið er á um að framleiðandi sé ábyrgur fyrir að leggja fram vottun á því að leikvalla- tæki og öryggisundirlag uppfylli kröfur sem fram koma í ÍST EN 1176 og ÍST EN 1177 (ásamt öðrum stödlum sem snerta búnað og tæki sem reglugerðin nær yfir). Framleiðandi er jafnframt ábyrgur fyrir því að leggja fram leiðbeiningar um uppsetningu, frágang og viðhald tækja. Sé söluaðili annar en framleið- andi skal hann leggja fram vottun og leið- beiningar.

Rekstraraðili ber nú ábyrgð á að „nauðsynlegt samstarf á hönnunarstigi fari fram og skal hann fá til verksins hæfan verk- taka/framkvæmdaáðila sem fer eftir fyrir- mælum hönnuðar og leiðbeiningum sem fylgja með tækjum um uppsetningu þeirra og

Ný leikvallareglugerð frh.

frágang.“ Hann á einnig að tryggja „að verktaki sem annast uppsetningu og frágang leiksvæða og leikvallatækja hafi til þess tilskilin réttindi, t.d. réttindi á sviði skrudgarðyrkju þar sem við á, eða við-eigandi hæfni.“

Eins og áður ber rekstraraðili ábyrgð á að leiksvæði og leikvallatæki þess sé samkvæmt ákvæðum reglugerðarinnar en kveðið er á um að þeir skulu kynna ákvæði reglugerðarinnar, innra eftirlit og starfsleyfisskilyrði fyrir starfsmönnum sínum. Þá á rekstraraðili einnig að setja upplýsingar um öryggismál á viðkomandi skólalóð á heimasíðu grunn- og leikskóla og jafnframt hvetja forráðamenn barna í leik- og grunnskóla til að kynna sér öryggismál á skóla- og leikskólalóðum og upplýsa um hvar hægt er að koma ábendingum á framfæri um það sem betur má fara.

Innra eftirlit

Kaflinn um innra eftirlit er orðinn ítarlegri. Rekstraraðili á nú að senda heilbrigðiseftirliti upplýsingar um niðurstöður rekstraskoðana liðins árs fyrir 1. febrúar ár hvert ásamt því að birta niðurstöðurnar á heimasíðu sinni.

Nú er krafa um að aðalskoðun fari fram áður en leiksvæði eða tæki er tekið í notkun. Eftir fyrstu aðalskoðun á að framkvæma hana árlega ef fram koma frávik með talsverðri eða hámarks áhættu við aðalskoðun eða að rekstrarskoðun hafi ekki verið sinnt. Ef aðalskoðun leiðir ekki í ljós alvarleg frávik eða rekstraraðili hefur brugðist við frávikum og bætt úr og rekstrarskoðun sinnt

er heilbrigðiseftirliti heimilt að ákveða lengri tíðni milli aðalskoðana, en ekki sjaldnar en á þriggja ára fresti.

Þá eiga rekstraraðilar að halda rekstrarhandbók fyrir leiksvæði sem á að vera aðgengileg á rafrænan hátt fyrir eftirlitsaðila og skoðunaraðila. Viðauki V fjallar um hvað skal skrá í rekstrarhandbókina.

Verði alvarlegt slys skal rekstraraðili án tafar taka leikvallatækið, undirlag þess, búnaðinn og/eða svæðið þar sem slysið varð úr notkun, framkvæma skoðun og tilkynna slysið með formlegum hætti til framleiðanda/innflytjanda.

Merkingar

Hvert leiksvæði skal nú vera merkt með sýnilegum hætti með t.d. nafni, heimilisfangi og auðkennisnúmeri svæðis. Aðkoma sjúkrabíla og annarra neyðartækja, svo sem slökkviliðs og lögreglu á einnig að vera merkt. Þar sem það á við skulu leikvallatæki sérstaklega merkt með áberandi hætti hvaða aldri barna þau eru ætluð. Umhverfisstofnun á að hafa upplýsingar um staðlaðar merkingar á heimasíðu sinni.

Skráning slysa

Skráning slysa skal nú vera rafræn í samræmi við rafrænt slysaskráningarblað. Skráning slysa í leikskóla skal vera samkvæmt handbók um velferð og öryggi barna í leikskólum, sbr. reglugerð um starfs-umhverfi leikskóla. Skráning slysa í grunnskóla skal vera samkvæmt handbók um velferð og öryggi barna í grunnskólum, sbr. reglugerð um gerð og búnað grunnskólahúsnæðis og skólalóða. Forstöðumenn grunn- og leikskóla og rekstraraðilar opinna leiksvæða skulu tilkynna alvarleg slys, svo og slys sem

Ný leikvallareglugerð frh.

telja má að rekja megi til leikvallatækis, búnaðar eða leiksvæðis, til heilbrigðiseftirlits.

Undanþáguákvæði

Þá er búið að bæta við s.k. „undanþáguákvæði“ sem segir að rekstraradilar leiksvæða sem hafa sérstakt menningar- og sögulegt gildi geta sótt um undanþágu frá einstökum ákvæðum sem gilda um leiksvæðið og leikvallatækin til Umhverfisstofnunar, enda sé umrætt leiksvæði sérstakt, um 50 ára gamalt eða eldra og hafi frá upphafi verið og sé enn hluti af sérstöðu sveitarfélags. Umsókn um undanþágu skal fylgja ákveðinn rökstuðningur og Umhverfisstofnun leita umsagnar heilbrigðiseftirlits. Heilbrigðiseftirlit þarf svo að setja inn sértækar kröfur í starfsleyfi til að tryggja öryggi. Skilyrði undanþágu er að merkt sé með skýrum og sýnilegum hætti á svæðinu að leiksvæðið og tækin uppfylli ekki að fullu reglugerð um öryggi leikvallatækja og leiksvæða. Á Vesturlandi hefur a.m.k. komið til tals að rekstraradilar Bjössaróló í Borgarnesi sækji um þessa undanþágu.

Meira um öryggi

Viðauki II um „öryggi leiksvæða“ hefur verið uppfærður og nokkrum atriðum bætt við sem voru áður ekki krafa skv. reglugerð en sumt hefur áður verið getið um í skoðunarhandbók Umhverfisstofnunar (2012). Þar má nefna að girðing umhverfis leiksvæði leikskóla skal ekki vera lægri en 120 cm, girðingastaura, ljósastaura og hlið sem eru úr járni, t.d. galvaniseraðir, þarf að



Heimatilbúið leiktæki

mála upp í 1,5 m hæð, náttúrefni notuð í sköpunarleikjum skulu frágengin á öruggan hátt í lok hvers starfsdags og sérstaklega skal gætt að öryggi barna 0-3 ára á skipulögðum leiksvæðum með því að staðsetja þau sér á lóðinni og gæta þess að það sé ekki nálægt svæðum sem bjóða upp á kraftmikinn leik eldri barna.

Það er alveg ljóst að heilbrigðisfulltrúar munu þurfa að kynna sér talsvert fleiri staðla og sinna eftirliti með fleiri tækjum nú en áður. Þá er nauðsynlegt að Umhverfisstofnun uppfæri skoðunarhandbókina sem allra fyrst m.t.t. breytinga þar sem einnig verður gert grein fyrir rekstrarhandbók, innra eftirliti og merkingum. Mikilvægt er að heilbrigðiseftirlitssvæðin geti samræmt sig. Ábyrgð rekstraraðila er skýr og kröfurnar orðnar meiri. Það er þó til mikils að vinna ef við getum komið í veg fyrir alvarleg slys á leiksvæðum.

Berglind Ósk Þ. Þórólfsdóttir

Heilbrigðisfulltrúi

Ábendingar eða óskir um umfjöllunarefni í næsta Fréttabréf FHU má senda í tölvupóst á netfangið heilbrigdisfulltrui@gmail.com

Könnun á meðferð hráefna (hakk) og upplýsingagjöf

Sesselja María Sveinsdóttir, heilbrigðisfulltrúi Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur

Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur tók þátt í eftirlitsverkefni Matvælastofnunnar um skimun á nauta- og lambahakki á markaði 2020, en niðurstöður áður framkvæmdra skimana hafa sýnt að shigatoxín myndandi E.coli (STEC) finnst í nautakjöti (ungnauta og nautgripa) á Íslandi. Skimunin náði bæði yfir innlenda framleiðslu og innflutta og voru sýni tekin af ófrosnu og frosnu hakki eða buffum (hamborgurum). Greining sýna fór fram hjá Matís ofh. Fjöldi sýna í Reykjavík voru 64 og öll tekin á veitingastöðum.

Um leið og farið var í sýnatökur voru ákveðnir þættir innra eftirlits skoðaðir sem tengjast meðferð á hakkinu sem sýni voru tekin af. Í þessari grein verður fjallað um niðurstöður úr spurningalistanum sem tók á eftirfarandi fjórum þáttum:

- Móttökueftirlit
- Rekjanleiki
- Eldun
- Upplýsingagjöf til viðskiptavina

Í heildina voru tekin 64 sýni en farið var á 63 veitingastaði í eftirlit. Í flestum tilvikum voru tekin sýni af buffi eða í 86% tilvika en í 14% tilvika voru sýni tekin af hakki. 30% sýna voru af frosnu kjöti en 70% sýna voru ófrosin en í sumum tilfellum hafði hakkið verið þitt eða var í uppþíðingu.

Móttökueftirlit

Til að tryggja öryggi og gæði matvæla er m.a. nauðsynlegt að vera með virkt móttökueftirlit. Skriflegt verklag fyrir móttökueftirlit tryggir það að allir starfsmenn fyrirtækisins sinni móttökueftirlitinu á sama hátt. Um leið og fyrirtækið hefur tekið við matvælum hefur ábyrgð matvællanna færst yfir á fyrirtækið sjálft.

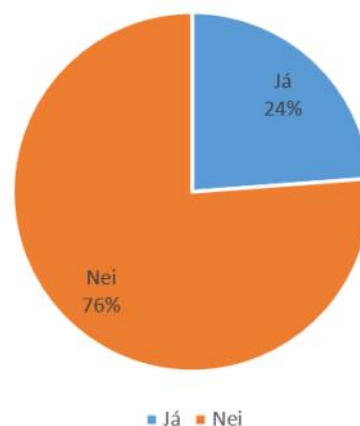


Sesselja María Sveinsdóttir

Í móttökueftirliti þarf að skilgreina viðmiðunarmörk ásamt viðbrögðum við frávikum, setja þarf skýrt niður á blað hvenær á að hafna vörum í móttöku. Eitt af því sem gera þarf kröfu um, í móttöku, er að upplýsingar um rekjanleika fylgi vörum og eiga matvælafyrirtæki eins og veitingastaðir að hafna vörum í móttökueftirliti ef þær eru ekki merktar með lágmarksupplýsingum sem tryggja rekjanleika vörunnar.

Af þeim 63 stöðum sem farið var í eftirlit hjá reyndust minna en þriðjungur vera með skriflegt verklag í móttöku. Sumir staðir voru með skráningablöð til staðar, sem fyllt var inn í,

Er skriflegt verklag fyrir móttökueftirlit til staðar?



Könnun á meðferð hráefna (hakk) og upplýsingagjöf frh.

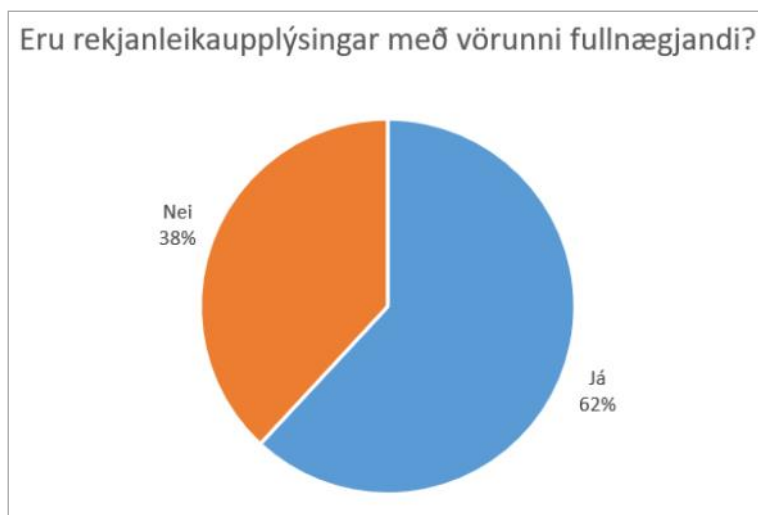
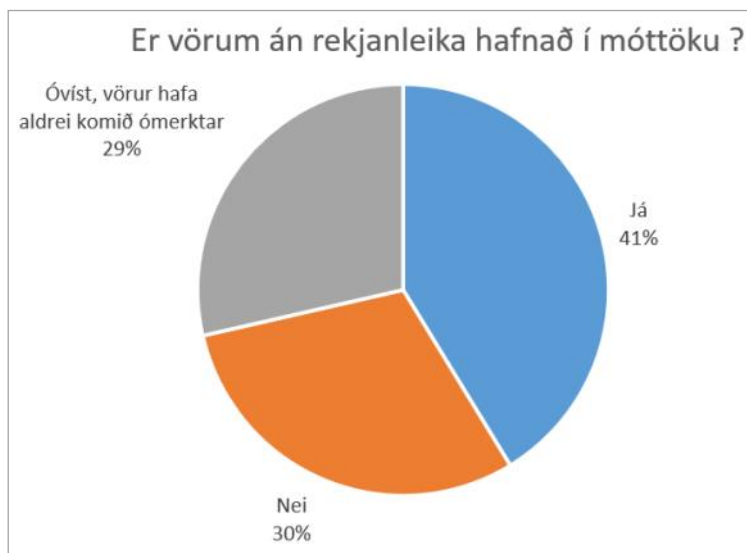
en þeim fylgdi ekki lýsing á framkvæmd eftirlitsins.

Rekjanleiki

Þegar sýni voru tekin af hakki/buffi voru matvælin án rekjanleikaupplýsinga í um 36% tilvika. Þá var ekki hægt að gera grein fyrir lotunúmerum, best fyrir dagsetningum eða uppruna kjötsins. Þegar engar upplýsingar voru til staðar var í öllum tilvikum óskað eftir afrit af reikningi fyrir kaupum á vöru. Í sumum tilvikum sögðu starfsmenn að vörurnar kæmu ómerktar í hús. Leiddar voru líkur að því, í þeim tilfellum, að vörum án rekjanleikaupplýsinga væri ekki hafnað í móttöku fyrirtæksins en þar ætti móttökueftirlit að koma í veg fyrir að vörur án rekjanleika séu móttæknar.

Matvælafyrirtæki á öllum stigum framleiðslu, vinnslu og dreifingar eiga að geta tilgreint hvaðan þau fá hráefni og hvert þau selja eða dreifa vöru þar sem það á við.

Með því að skrá rekjanleika eitt skref fram og eitt skref aftur er hægt að rekja feril matvæla. Öll fyrirtæki í framleiðsluferli matvæla verða að uppfylla þessar skyldur. Tilgangurinn með rekjanleika matvæla er að gera matvælafyrirtækjum kleift að stöðva dreifingu matvæla, taka þau af markaði og innkalla ef upp kemur grunur um hættu. Með samfelldum rekjanleika í gegnum allt matvælaferlið á innköllun að ganga fljótt og vel fyrir sig. Það er á ábyrgð matvælafyrirtækisins að grípa til aðgerða en það er jafnframt skylda þess að upplýsa eftirlitsaðila um hættuleg matvæli vakni grunur um slíkt og þær ráðstafanir sem gripið er til, svo hægt sé að sannreyna að innköllun hafi tekist.



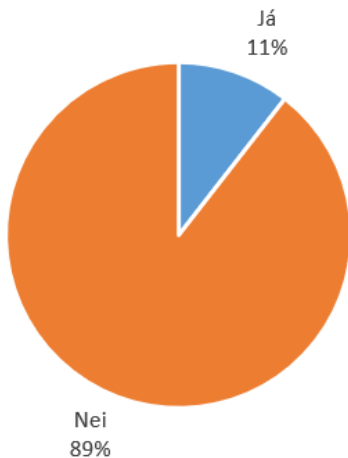
Með betri rekjanleika er hægt að stuðla að aukinni neytendavernd og lágmarka fjárhagslegt tjón fyrirtækja.

Við flutning, dreifingu og geymslu óforpakk- aðra matvæla skulu tilteknar lágmarksupplýsingar vera á ytri umbúðum sem eru eftirfarandi:

- Vöruheiti, (17. gr., viðauki VI í 1169/2011)
- Geymslupól, (24. gr., viðauki X í 1169/2011)
- Geymsluskilyrði fyrir kæli- og frystivörur, (5. gr. í 1294/2014 og 25. gr. í 1169/2011)
- Ábyrgðaraðili, (8. gr. í 1169/2011)
- Auðkennismerki þar sem við á (matvæli úr dýraríkinu). (5. gr., viðauki II í

Könnun á meðferð hráefna (hakk) og upplýsingagjöf frh.

Er dagsetning frystingar merkt á vörum sem settar eru í frysti á veitingastaðnum?



104/2010)

Aðrar matvælaupplýsingar mega vera á fylgiskjölum s.s. listi yfir innihaldsefni.

Af þeim 64 sýnum sem tekin voru, voru 24 (38%) þeirra án fullnægjandi rekjanleika.

Frysting hakks

Þegar matvælafyrirtæki frysta matvæli til þess að lengja geymslutíma, er mikilvægt að merkja dagsetningu frystingar á vöruna til að geta endurmetið geymsluþol hennar þegar hún er tekin aftur úr frysti.

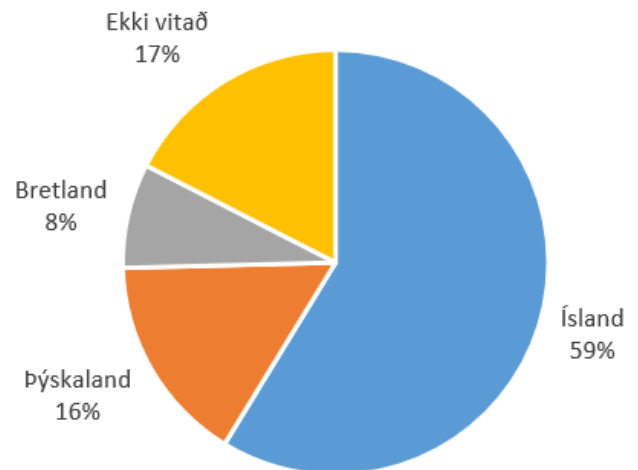
Í verkefninu var spurt að því hvort vörur hefðu verið frystar hjá veitingastaðnum sjálfum. Af þeim 64 sýnum sem tekin voru, voru tæp 30% þeirra sett í frysti hjá veitingastaðnum eða 19 sýni í heildina.

Sum sýni voru ófrosin þegar þau voru tekin en höfðu áður verið sett í frysti hjá veitingastaðnum. Því var kannað hvort frystidagsetning væri merkt á vörunni sem sett var í frysti, en 17 sýni af 19 voru ekki merkt með dagsetningu frystingar.

Upplýsingagjöf um matvæli / Uppruni kjöts

Það kom á óvart hversu mörg fyrirtæki vissu ekki hver uppruni kjötsins væri sem

Hvert er uppruni kjötsins?



boðið var upp á hjá viðkomandi veitinga-stað. Í langflestum tilvikum kom uppruni kjötsins fram á umbúðamerkingum en stundum voru engar merkingar og starfsmenn höfðu ekki hugleitt það hver uppruni kjötsins væri og vissu það ekki.

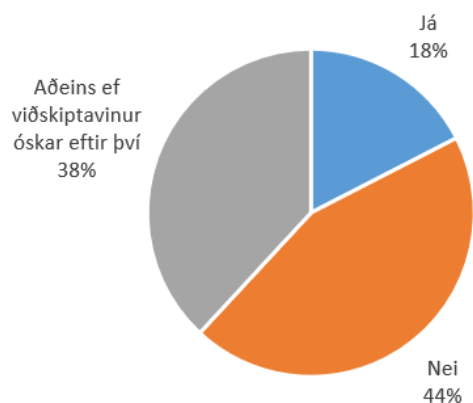
Þar sem matvæli eru seld án umbúða, t.d. á veitingastöðum, á neytandinn rétt á að fá þær upplýsingar sem koma fram á umbúðum matvæla, væru þau innpökkuð (að undanskildri næringaryfirlýsingu), óski hann eftir þeim. Það er því á ábyrgð seljanda matvællanna að veita þessar upplýsingar spyrji viðskiptavinurinn um þær. Skylt er að merkja uppruna kjöts á umbúðum hakks þ.á.m. hamborgara / lambaborgara og því skal veitingastaðurinn geta veitt upplýsingar um uppruna sé óskað eftir því. Við sýnatökur á hakki/buffi í verkefninu var spurt um uppruna kjötsins og vissu starfsmenn ekki upprunann í tæplega 19% tilfella.

Eldun á hökkuðu kjöti þ.m.t. hamborgurum

Hamborgarar / hakkað kjöt sem ekki er nægilega vel steikt getur valdið matarsýkingu. Til staðar geta verið hættulegar örverur eins og t.d. *E.coli* og *Salmonella* sem valda al-

Könnun á meðferð hráefna (hakk) og upplýsingagjöf frh.

Er boðið upp á mismunandi eldun á hakki þ.m.t. hamburgurum?



varlegum veikindum, sérstaklega hjá viðkvæmum einstaklingum og hjá fólki í áhættuhópum eins og börnum, eldra fólki eða fólki með undirliggjandi sjúkdóma.

Það má hins vegar lágmarka hættu á því að fólk veikist vegna þessara örvera með góðum starfsháttum og m.a. með því að elda hamburgara eða annað hakkað kjöt á réttan hátt.

Það er vel þekkt að boðið sé upp á mismunandi eldaðar steikur á veitingastöðum eins og vel steikt (well done), meðal steikt (medium rare) eða lítið steikt (rare). Þá er um að ræða heilan vöðva af kjöti og örverur því aðeins á ysta lagi kjötsins en ekki inni í vöðvanum. Þessar örverur drepast þegar kjötið er steikt eða grillað við háan hita. Það sama á ekki við um eldun á hökkuðu kjöti eins og hamburgurum. Hakkað kjöt á alltaf að vera gegnumsteikt. Þegar kjöt er hakkað eykst yfirborð þess verulega og þar með það yfirborð sem örverur geta lifað á. Örverur eru þá dreifðar um allt kjötið. Létt steiking drepur ekki sjúkdómsvaldandi örverur sem geta verið í kjötinu. Til að

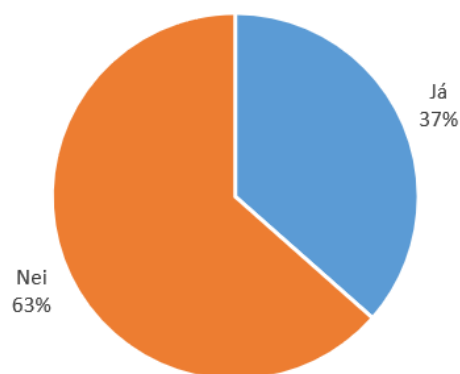
tryggja að sjúkdómsvaldandi örverur drepist, verður að steikja hakkað kjöt í gegn eða þannig að kjarnhitastig nái 75°C. Veitingastaðir eiga því ekki að bjóða upp á mismunandi steikta hamburgara né annað miseldað hakkað kjöt.

Matvælafyrirtæki bera alltaf ábyrgð á þeim matvælum sem þau selja, einnig í þeim tilvikum þar sem komið er til móts við viðskiptavini sem óska eftir lítið elduðum matvælum.

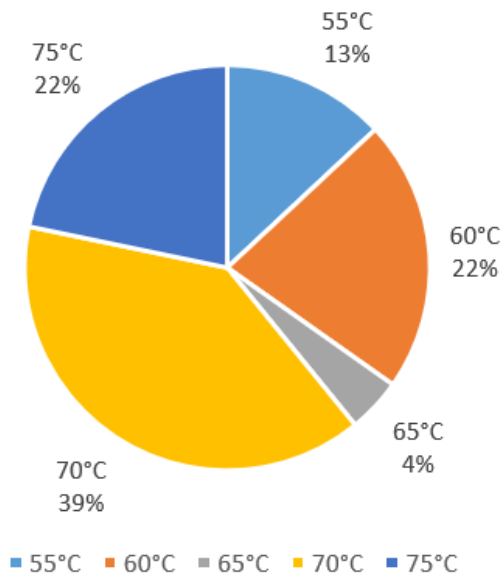
Þegar spurt var að því hvort boðið væri upp á mismunandi eldað hakkað þ.m.t. hamburgara, þá voru 44% af 63 veitingastöðum sem elduðu hakkið alltaf á sama hátt. 18% veitingastaða bauð upp á mismunandi eldaða hamburgara og 38% af heildinni eldaði hamburgara á annan hátt en venjulega ef viðskiptavinurinn óskaði eftir því.

Í 63% tilvika var kjarnhiti við steikingu ekki mældur í hakki eins og sést á mynd 9. Flestir sögðust meta kjötið með sjónmati og eða með því að ýta í borgarana til að meta hvort þeir væru tilbúnir og nægjanlega vel steiktir.

Hefur kjarnhiti verið mældur við eldun/steikingu?



Ef kjarnhiti er mældur, við hvaða hitastig er miðað við?



Þar sem kjarnhiti var mældur var spurt að því hvaða hitastig væri miðað við og voru 22% sem miðuðu við 75°C eða hærra. Langflestir miðuðu við 70°C eða um 39% staða. Aðrir miðuðu við lægra hitastig.

Lokaorð

Ýmsar leiðir eru til að draga úr áhættu á að viðskiptavinir fái matarsýkingu af völdum

sjúkdómsvaldandi örvera eins og STEC í hamburgurum og öðru hökkuðu kjöti, m.a. með því að:

- Vera með virkt innra eftirlit sem m.a. felst í að
 - kaupa kjöt af viðurkenndum aðilum
 - geyma hakkað kjöt við rétt hitastig (0-4°C)
 - hafa virkt móttökueftirlit
 - hafa virkt hitastigseftirlit
- Gæta að hreinlæti í eldhúsinu þegar hrátt og hakkað kjöt er meðhöndlað
- Þvo hendur fyrir matreiðslu og eftir að hafa meðhöndlað hrátt kjöt
- Koma í veg fyrir krossmengun frá hráu kjöti yfir í tilbúnar vörur
- Gegnumsteikja hakkað kjöt (þ.m.t. hamburgara) þannig að kjarnhitinn nái 75°C
- Gera kröfur til birgja um innra eftirlit

*Sesselja María Sveinsdóttir
heilbrigðisfulltrúi
Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur*



Mojito jólasmákökur

Jólasماكökur? En Ingibjörg, það er nú bara október! Jú sjáið þið til, jólageitin er mætt við IKEA og þá er ekki seinna vænna að huga að jólabakstrinum. Hve margar sortir verða það í ár? Hve margir skammtar af lakkrístoppum klárast fyrir aðfangadag? Á að leggja í söurnar eða versla þær af starfsleyfislausri útgerð á Facebook?

Gleymum myrkrinu og lægðunum um stutta stund og skellum í suðrænar og seiðandi Mojito smákökur.

Grunnurinn að þessum smákökum er einfaldur, en við hann má bæta hverju því sem hugurinn gírnist og ykkar eigið ímyndunarafli það eina sem getur stoppað ykkur. Hér notum við ferska myntu og súraldin (lime).

Höfum til:

- 500g hveiti
- 250g flórsykur
- 250g kalt smjör skorið í teninga
- 4 msk fersk mynta, fínsöxuð
- 2 súraldin (lime) - rifinn börkur og safi



Aðferð:

Hitið ofninn í 180°C. Setjið öll hráefnin í hrærivélaskál og hnoðið þar til deigið er orðið reffilegt. Rúllið deiginu í pylsu(r) og kælið þar til það er orðið stinnt viðkomu. Skerið svo deigið í sneidar, á þykkt við tvo tókalla, raðið þeim á pappírslagða bökunarplötu og hendið inn í ofn. Gott er að geyma deigið, sem bíður þess að vera skorið, í ísskáp á meðan bakstri stendur. Starið svo á kökurnar í ofninum þar til þær hafa fengið rafgylltan lit á köntunum - sirka korter til 15 mínútur - takið úr ofninum. Endurtakist þar til allt deigið er búið eða frystið restina af deiginu til síðari nota.

Fræðsluferð FHU til Hässleholm 20. og 21. apríl 2023. Guðjón Ingi Eggertsson, heilbrigðisfulltrúi Heilbrigðiseftirlit Reykvíkur

FHU (Félag heilbrigðis og umhverfisfulltrúa) stóð fyrir langþráðri fræðsluferð fyrir heilbrigðisfulltrúa á vordögum 2023. Að þessu sinni var haldið til Hässleholm í Svíþjóð þar sem hópurinn naut fræðslu og gestrisni kollega í heilbrigðiseftirliti Hässleholm dagana 20. og 21. apríl. Í þessum greinarstúf verður gerð nánari grein fyrir ferðinni.

Sem kunnugt er hefur FHU staðið fyrir vel heppnuðum fræðsluferðum erlendis í á annan áratug. Alla jafna hefur verið farið annað hvert ár en að þessu sinni voru liðin fjögur ár frá síðustu ferð og má skella skuldinni af því á heimsfaraldur Covid 19.

Ferðanefnd sá um undirbúning og var í samvinnu við Torbjörn Håkonsson yfirmann heilbrigðiseftirlitsins í Hässleholm. Það má velta fyrir sér af hverju Hässleholm, 20 þúsund manna bær sem er ekki beint nafli alheimsins varð fyrir valinu en það á sér þá skýringu að Kristín Kröyer fyrrum starfsmaður HER og nú starfsmaður UST hafði unnið þar um 10 ára skeið og því hæg heimatökin að koma ferðnefndinni í samband við Torbjörn. Það var svo í eftirmiðdaginn 19. apríl að Leifsstöð fylltist af glæsilegum hópi heilbrigðisfulltrúa á leið til Svíþjóðar. Alls tóku 30 heilbrigðisfulltrúar þátt í ferðinni frá 5 heilbrigðiseftirlitssvæðum. Flogið var sem leið lá til Kaupmannahafnar og lest tekin yfir



Eyrarsundsbrúin



Lestarstöðin í Hässleholm.



Tekið í almenningsgarði í Malmö

Fræðsluferð FHU til Hässleholm frh.

til Malmö þar sem stærstur hluti hópsins gisti.

Miljö- och stadsbyggnadsförvaltningen, Hässleholms kommun

Dagurinn var tekinn snemma þann 20. apríl og lestin til Hässleholm tekin fyrir klukkan 8. Stöku fulltrúi dró ýsur á leiðinni en fleiri voru spennt fyrir því sem dagurinn bauð upp á. Til Hässleholm var komið um kl. 8:30 þar sem gestgjafinn Torbjörn Hákonsson tók á móti hópnum við lestarstöðina í blíðskapar veðri.

Dagskráin hófst á kynningu Torbjörns á sænskri löggjöf og uppbyggingu heilbrigðiseftirlits í Svíþjóð. Heilbrigðiseftirlit eða “Environmental department” í Hässleholm sinnir svæði sem er um 1300 ferkílómetrar með um 50.000 íbúa. Starfsmenn eru 25, stærstur hluti þeirra er í umhverfis eða mengunarmálum en fæstir í hollustuháttum. Margt þótti líkt í uppbyggingu heilbrigðiseftirlits í Svíþjóð og á Íslandi, kom reyndustu heilbrigðisfulltrúum ekki á óvart enda voru fyrirmyndir sóttar til Svíþjóðar



Á lestarstöðinni



Glæsilegur hópur



Húsnæði Heilbrigðiseftirlitsins í Hässleholm

þegar heilbrigðiseftirliti sveitarfélaga var komið á koppinn á Íslandi. Fram kom að eftirlitsgjöld eru heldur hærri í Svíþjóð. Svo var að skilja að á Íslandi hefðum við víðtækari heimildir til afskipta s.s. að takmarka eða stöðva starfsemi en í Svíþjóð væru einfaldari sektarheimildir upp að ákveðnu marki.

Að loknu kaffihléi kynnti Torbjörn verkaskiptingu og samvinnu stofnana sem koma að heilbrigðiseftirliti og skyldu eftirliti: Loks fór Torbjörn nánar yfir framkvæmd heilbrigðiseftirlits í Hässleholm og svaraði spurningum um fyrirkomulag og framkvæmd eftirlits og sitthvað fleira sem fróðleiks fúsir Íslendingar baunuðu á hann.

Þá var hópurinn viðraður í stuttri gönguferð inn í miðbæ Hässleholm þar sem farið

Fræðsluferð FHU til Hässleholm frh.

var á ljómandi góðan samlokustað þar sem hópurinn snæddi hádegisverð. Aldrei fyrr hafði jafnstór hópur komið í einu á staðinn og bar afgreiðslan þess merki að starfsfólkið var ekki vant því að fá stóra hópa en allt gekk þetta að lokum og við nutum þess að sitja úti við í glaðasólskinum á meðan samlokurnar voru framreiddar.

Hópavinna

Eftir hádegi var hópnunum skipt í þrjá vinnuhópa eftir málefnum þ.e. matvælahópur, hollustuháttahópur og mengunarhópur. Með hverjum hóp var einn eða fleiri fulltrúar frá heilbrigðiseftirlit Hässleholm sem stýrði kynningu og umræðum í hópunum. Ekki verður gerð ítarleg grein fyrir umræðum í hópunum en hér fara nokkrir punktar til að gefa hugmynd um hvað var rætt.

Punktar frá matvælahóp:

- ◆ kollegar í Svíþjóð handskrifa enn skýrslur,
- ◆ eftirlit á Íslandi virðist alla jafna ítarlegra,
- ◆ þvingunarúrræði virðast takmarkaðri í Svíþjóð og þarf að vísa þvingunarmálum á annað stjórn-sýslustig,
- ◆ kollegar í Svíþjóð tóku undir að innihaldslýsingar ættu að vera ítarlegri hvað varðar ofnæmis- og óþolsvalda en gera ekki kröfuna - ástæða er ekki ljós en þó virtist sem það þætti of mikil vinna í kringum það miðað við ávinning,
- ◆ kollegar í Hässleholm hafa ekki aðgang að lögræðiráðgjöf, þurfa að leita til Malmö eða Helsingborgar eftir slíku.



Samlokustaðurinn góði



Vedrið lék við hópinn



Matvælahópurinn



Hollustuháttarhópurinn

Punktur frá hollustuháttahóp

- ◆ heilbrigðisfulltrúum fannst að Svíar væru aftar á merinni en við þegar kemur að eftirliti með hollustuháttum,
- ◆ virðast leggja töluverða áherslu á að skoða þrif og loftræsikerfi, afköst slíkra kerfa,
- ◆ kollegar í Svíþjóð skoða ekki öryggisþætti s.s í sundlaugum, leiksskólum eða opnum leikssvæðum,
- ◆ eftirlit er á hár- og snyrtistofum við opnun en virðist lítið eftir það,
- ◆ sundlaugaeftirlit er 3 hvert ár,
- ◆ við húðrof er krafa um sóttgreinsun á því sem rífur húðina s.s. nál en krafan nær ekki til t.d. tækisins sem heldur nálinni,
- ◆ Ekki er lítið á úrgang sem sóttmengaðan nema staðfest sé að komi frá sýktum uppruna s.s. einstaklingi. Þannig er ekki lítið á úrgang t.d. frá húðrofi sem sóttmengaðan nema veikindi eða sýking sé staðfest.

Punktur frá mengunarhóp

- ◆ sinna eftirliti með 5500 litlum fráveitum og 450 býlum (olíugeymar, notkun eitrefna og áburðar),
- ◆ byggingarfulltrúi rekur frekar úrgangsmál og umgengnismál á lóðum og lendum,
- ◆ bambar (ibc plasttankar) alfarið bannaðir sem ílát fyrir úrgangsolíu
- ◆ krafa um að mengaður úrgangur eða jarðvegur á lóð sé hreinsaður áður en lóð er ráðstafað í annað/framkvæmdir hefjast
- ◆ ef margir rekstraraðilar hafa verið á mengaðri lóð er hægt að gera þann sem næst í ábyrgan fyrir allri mengun, óháð því hve lengi viðkomandi starfsemi var á lóðinni eða hvaða starfsemi á lóðinni er talin hafa mengað mest.



Bedið eftir lestinni

Fræðsluferð FHU til Hässleholm frh.

Sameiginlegur kvöldverður

Að loknum velheppnuðum degi var lestin tekin aftur til Malmö. Um kvöldið var sameiginlegur kvöldverður hópsins ásamt nokkrum fylgifiskum sem fór fram á veitingastaðnum La Trattoria. Skemmt er frá því að segja að hópurinn átti staðinn þetta kvöld og ríkti glaumur og gleði fram eftir kvöldi sem færðist svo yfir á önnur öldurhús þar sem skemmtunin hélt áfram.

Meiri fræðsla

Föstudagurinn 21. apríl rann upp bjartur og fagur og aftur var lestin tekin snemma...ja alla vega svona af flestum. Fyrsti viðkomustaður þennan dag var skólphreinsistöð (Hässleholm Miljö AB Avloppsreningsverk). Hópurinn fékk kynningu á stöðinni af forsvarfólki með stöku ítarupplýsingum frá Torbirni út frá sjónarhóli eftirlitsaðilans. Stöðin er orðin gömul og mikil þörf á að uppfæra og nútímavæða



Sameiginlegur kvöldverður



Svava, Oddný og Óli að fara í skoðunarferð um skólphreinsistöðina



Hässleholms Vatten

stöðina og aðferðir....samt þótti heilbrigðisfulltrúum að hún væri mun betri en það sem tíðkast hér á landi. Svo var farið um stöðina og hún skoðuð ásamt starfseminni.

Eftir ágæta heimsókn var haldið á veitingastað við golfvöll borgarinnar þar sem snæddur var hádegisverður og nutu margir hans úti við í góða veðrinu.

Loks var haldið í ráðhús bæjarins fyrir loklotu heimsóknarinnar. Nú var haldin stutt kynning á heilbrigðiseftirliti á Íslandi, skipting svæða, yfirstofnanir, fyrirkomulag eftirlits lög og reglugerðir o.fl. Að lokinni kynningunni var augljóst að það var kominn órói í hópin og var felldur niður síðasti liðurinn þar sem fyrirhugaðar voru almennar umræður um heilbrigðiseftirlit. Formlegri dagskrá var því næst

Fræðsluferð FHU til Hässleholm frh.

slitið og þökkum við Íslendingarnir fyrir okkur með bókagjöf og stórum poka af íslensku nammi sem njósn hafði borist nyti velþóknunar kollega okkar.

Lestin var tekin aftur til Malmö og tók nú við frjálsræði og skemmtun eins og hver best gat þar til haldið var heim en heimferðin dreifðist á nokkra daga eftir lyst og behag hvers og eins.



Áhugasamur hópur



Torbjörn Hákonsson að sýna hópnum svæðið



Skoðunarferð um skólphreinsistöðina

Að lokum

Almennt var gerður góður rómur að ferðinni og fræðslu sem boðið var uppá. Hópurinn fékk hinar best móttökur og á Torbjörn Hákonsson yfirmaður heilbrigðiseftirlits Hässleholm allar þakkir skyldar fyrir móttökur og skipulag heimsóknarinnar en ekki fór á milli mála að hann bar hitann og þungan af undirbúningi. Í svona ferðum er alltaf erfitt að koma til móts við óskir og þarfir allra um umfjöllunar- og skoðunarefni. Einnig er tíminn af skornum skammti og setur því mörk sem hægt er að gera. Gaman hefði verið að fá tækifæri til að eiga meira spjall og samskipti við kollega í Svíþjóð á óformlegum nótum og má hafa það í huga við undirbúning næstu ferðar. Þá kom Malmö mörgum skemmtilega á óvart, gaman var að dvelja í borginni og vill ferðanefnd þakka hópnum fyrir skemmtilega samveru, fróðleiksfýsni og fyrir að vera félaginu almennt til sóma á erlendri grundu.

Ferðanefnd skipuðu:

Anna Birna Björnsdóttir HEF

Guðjón Ingi Eggertsson HER

Ívar Örn Árnason HER

Nokkrar góðar myndir úr ferðinni



Hópurinn úti að borða



Guðjón, Tommi, Þorsteinn og Óskar



Snæfríður, Oddný, Óli, Harpa og Gulla



Sjósundskonur, Kolbrún, Svava og Anna



Í sameiginlegum kvöldverði á ítölskum veitingarstað



Kolbrún, Oddný og Gulla

Nokkrar góðar myndir úr ferðinni



Snæfríður á kuldabarnum



Svava og Anna í góðum gír



Sólveig, Óskar, Páll og Einar



Tommi, Pétur, Rúna, Þorsteinn, Rán og Kolbrún



Sumir fóru að skokka um Malmö



Göngutúr á kaffihúsið í Hässleholm

Sundlaugarráðstefna í Bologna, Ítalía

Rán Sturlaugsdóttir, heilbrigðisfulltrúi hjá Heilbrigðiseftirliti Suðurlands (HSL)

Dagana 15-17. febrúar sl. sóttu sex heilbrigðisfulltrúar frá þremur embættum alþjóðlega ráðstefnu um sundlaugar og heilsulindir (10th International Conference of Swimming Pools & Spas) sem haldin var í Bologna á Ítalíu. Þetta er ráðstefna sem er haldin annað hvert ár þar sem fjallað er um öryggi og gæði baðvatns í sundlaugum og heilsulindum. Þema ráðstefnunnar í ár var um sjálfbærni út frá sjónarmiði heilbrigðis (Sustainability of Swimming Pools and SPA in a One Health Perspective), en víða þar sem neysluvatn er af skornum skammti eru menn farnir að leita aðferða til að minnka notkun á neysluvatni í sundlaugum án þess þó að slá af kröfum varðandi gæði og öryggi baðvatnins. Hér verður stiklað á stóru um það sem fjallað var um á ráðstefnunni, en á meðal þess sem þar var fjallað um voru reglugerðir og staðlar í mismunandi löndum, hættuleg efnasambönd og örverur í baðvatni, og nýjungar í aðferðum til að fylgjast með og bæta vatns- og loftgæði á sundstöðum.



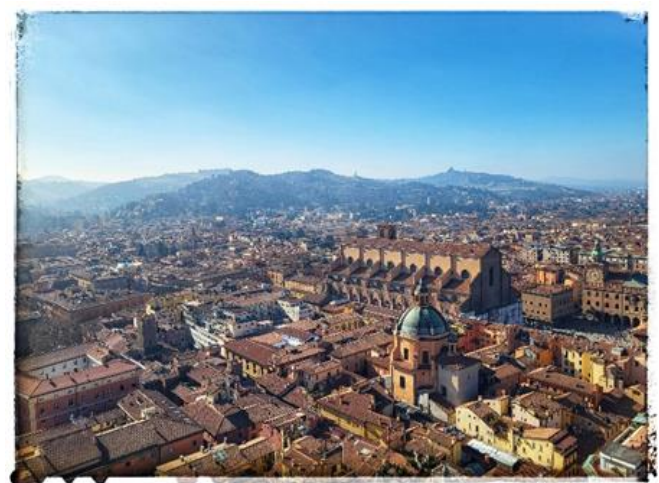
Litapróf í sundlaugum

Leiðarstefið í málstofunni um reglugerðir var að lönd eru að uppfæra eldri reglugerðir og staðla til að ná betur utan um ólíka sund- og baðstaði þar sem sífellt bætist við flóru



Kátir heilbrigðisfulltrúar í Bologna

þessara staða (náttúruleugar, splash pads, surf venues, sundlaugar við gististaði ferðamanna). Einnig kom fram að viðmiðunarmörk mælibreyta (örveru- og efnafræðilegir þættir) fyrir vatns- og loftgæði eru yfirfarin og uppfærð og nýjum mæliþáttum bætt inn, en sem dæmi má nefna að í sumum löndum hafa verið skilgreind viðmiðunarmörk fyrir hliðarafurðir (by-products) klórs. Aðeins var fjallað um Legionella en víða er gerð sú krafa að baðstaðir geri áhættumat fyrir laugar og sturtukerfi og komi upp innra eftirliti til að draga úr líkum á að bakterían fjölgi sér í lagnakerfum. Annað athyglisvert sem kom fram í þessum fyrirlestrum er að í austurrísku reglugerðinni er ákvæði um „litapróf“ sem skal gera í öllum nýjum laugum og þegar breytingar eru gerðar á



Útsýnið yfir miðbæ Bologna úr Asinelli turninum

Sundlaugarráðstefna í Bologna frh.

eldri laugum til að sjá hvernig vatnsflæði og þar með dreifing sótthreinsiefna er í lauginni. Það er stutt síðan Pólland (2015) setti reglugerð um sund- og baðstaði, en hún nær einungis til þeirra baðstaða þar sem sturtur eru til staðar, m.ö.o. ef engar sturtur eru á staðnum fellur sundstaðurinn ekki undir reglugerðina.

Efnasambönd í sundlaugarvatni

Talsvert margir fyrirlestrar á ráðstefnunni fjölluðu um rannsóknir á hliðarafurðum klórs, þ.e. efnasamböndum sem myndast þegar klór hvarfast við lífrænar og ólífrænar agnir sem berast í vatnið með baðgestum (hár, húðfrumur, krem og snyrtivörur af ýmsu tagi). Yfir 100 slík efnasambönd hafa verið greind í sundlaugarvatni og geta þau haft skaðleg áhrif á heilsu fólks. Rannsóknirnar hafa snúist um að greina við hvaða aðstæður (umhverfiþættir, rekstrarlegir þættir, þáttur baðgesta) ákveðin efni

myndast, í hvaða magni og hvaða aðferðum er hægt að beita til að draga úr myndun slíkra efna.

Hópsýkingar af völdum *Cryptosporidium*

Aðeins var fjallað um hópsýkingar af völdum *Cryptosporidium* snýkjudyra sem eru talsvert algengar í Bandaríkjunum og hafa líka komið reglulega upp á Bretlandi. Þetta eru snýkjudyri sem valda niðurgangspest og það sem gerir þau erfið viðureignar er varnarhjúpur sem umlykur kvikindið og ver það fyrir klór. Dýrin geta lifað í allt að 12 daga í vatni og ef síun vatns er ekki fullnægjandi getur smit verið viðvarandi yfir lengri tíma, en það er nóg að innbyrða lítið magn af óværunni til að veikjast. Skortur á hreinlæti og ófullnægjandi síuvirkni eru helstu ástæður þess að slíkar sýkingar koma upp. Fræðsla til almennings um hreinlæti og að tvær einkennalausar vikur séu látnar líða áður en farið er í sund er talin vera mikilvæg.



Bologna og matur – tvenna sem ekki klikkar



Neptúnusar gosbrunnurinn

Líkön og regluverk

Frá Bandaríkjunum komu nokkrir fyrirlesarar og það sem einkenndi þeirra viðfangsefni er veikt regluverk fyrir sund- og baðstaði í Bandaríkjunum. Í sumum undæmum er ekkert regluverk til staðar og hjá öðrum sem hafa regluverk þá gildir oft eitt fyrir alla sund- og baðstaði óháð gerð þeirra.

Einn fyrirlesarinn hafði orð á því að Bandaríkjamenn þyrftu alltaf að vera bestir og varðandi sundstaði eru þeir bestir í því að vera verstir. Rannsóknir þessara aðila hafa snúist um það að smíða og sannreyna líkön út frá niðurstöðum fyrri rannsókna (m.a. á *Cryptosporidium*) fyrir ákveðna rekstrarþætti og útbúa gagnreyndar leiðbeiningar sem eiga að nýtast eftirlitsaðilum, hönnuðum og rekstraraðilum sund- og baðstaða.

Nýjungar

Flestar nýjungar sem voru kynntar á ráðstefnunni hafa aðeins verið prófaðar á rannsóknarstofum og því verður ekki fjallað um þær. En þó er vert að minnast á þýska rannsókn sem gerð var á næmni gram-neikvæðra og gram-jákvæðra baktería gagnvart klór. Niðurstöður þeirrar rannsóknar sýna að gram-

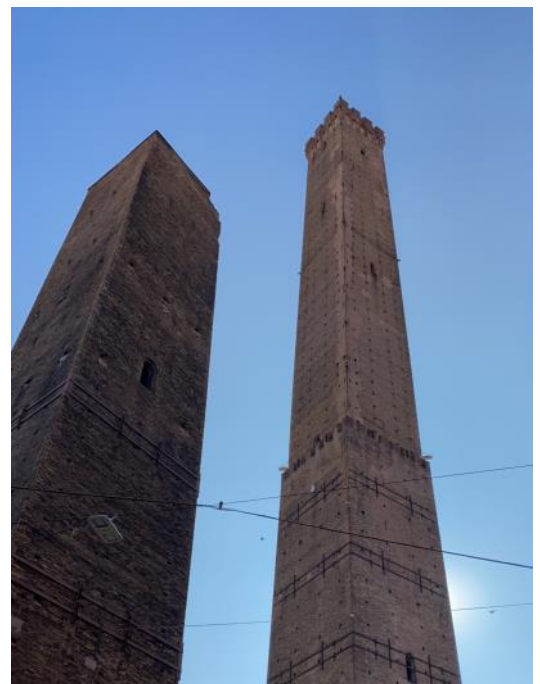


Ráðstefnugestir

neikvæðar bakteríur (eins og *Pseudomonas aeruginosa*) eru mun næmari gagnvart klór heldur en gram-jákvæðar bakteríur (*Staphylococcus aureus*), og samkvæmt þeirra ályktun, ættu gram-jákvæðar bakteríur frekar að vera notaðar sem bendibakteríur til að meta virkni sótthreinsunar.

Næsta ráðstefna

Næsta ICSPS ráðstefna verður haldin í Póllandi árið 2025, en einnig er fyrirhugað að halda ráðstefnu um óklóraðar laugar á næsta ári í Hollandi sem gæti verið áhugavert að sækja.



Eftirlit með varnarefnaleifum í matvælum

Katrín Guðjónsdóttir Fagsviðsstjóri hjá Matvælastofnun

Varnarefnaleifar eru efni sem geta fundist í matvælum vegna notkunar s.k. plöntuverndarvara við ræktun. Plöntuverndarvörur eru efni eða efnablöndur s.s. illgresiseyðar, plöntulyf (skordýra- og sveppaeyðar) og stýriefni sem eru notaðar við ræktun á matjurtum, ávöxtum, korni og öðrum nytjaplöntum.

Samkvæmt 22. gr. laga um matvæli er það hlutverk heilbrigðisnefnda, undir yfirumsjón Matvælastofnunar, að viðhafa eftirlit með varnarefnaleifum í matvælum af plöntuuppruna. Í samræmi við yfirumsjónarhlutverk sitt gefur Matvælastofnun út árlega sýnatökuáætlun fyrir allt landið og er áætlunin send heilbrigðiseftirlitssvæðunum til framkvæmdar. Matvælastofnun sendir einnig árlega niðurstöður úr sýnatökum og greiningum til Matvælaöryggisstofnunar Evrópu, (EFSA) en það er krafa skv. núgildandi regluverki. Þá gefur Matvælastofnun út leiðbeiningar um framkvæmd sýnatöku og viðbrögð við frávikum og veitir heilbrigðiseftirlitsvæðum stuðning ef á þarf að halda í einstökum málum.

Hámarksgildi fyrir leifar efna eru sett á Evrópugrundvelli með reglugerð sem er innleidd hér á landi ásamt breytingum.



Katrín Guðjónsdóttir

Hámarksgildi sem sett eru byggjast á mati á áhrifum efnanna á menn, dýr og umhverfi. Tekið er tillit til margra þátta og einn af þeim er ákvörðun á ásættanlegri daglegri inntöku (ADI) þ.e. það magn sem meðal maður getur að jafnaði neytt daglega alla ævi án hættu á heilsutjóni. Það eru þó oft aðrir þættir, s.s. umhverfissjónarmið, sem gera það að verkum að hámarksgildi leifa eru sett það lág að sjaldnast stafar bein brád hætta af því að efni finnist í matvælum umfram hámarksmagn skv. reglugerð. Efni þarf oftast að vera margfalt yfir mörkum svo bein hætta sé af. Hins



Eftirlit með varnarefnaleifum í matvælum frh.

vegar getur slíkt gerst og hefur gerst, þó slíkt sé sem betur fer ekki algengt. Helst er það þegar efni greinist sem hefur verið bannað að nota, oftast í sýnum af vörum frá löndum utan EES. Það er þó aldrei ásættanlegt að efni séu í matvælum yfir hámarksgildum skv. reglugerð og þarf alltaf að grípa til viðeigandi aðgerða.

Eftirlit með varnarefnaleifum í matvælum byggist að miklu leiti á sýnatökum og hafa sýnatökur verið samfelld í gangi frá árinu 1991. Í dag byggir árleg sýnatökuáætlun að miklu leiti á samræmdri eftirlitsáætlun fyrir EES svæðið, sem kveður á um lágmarksfjölda sýna, tegundir sem taka á ár hvert og þau efni sem á að skima eftir. Auk þess eru sett á áætlun hérlendis, sýni sem nauðsynlegt þykir að taka til viðbótar, s.s. vegna vandamála sem komið hafa upp áður eða af matvælum sem hér er mikið neytt af en eru ekki á samræmdri áætlun það árið.

Fjöldi sýna af matvælum úr plönturíkinu sem Ísland þarf að taka samkvæmt evrópskri eftirlitsáætlun er 120.

Á sýnatökuáætlun allra síðustu ár hafa verið til viðbótar um 40 sýni svo **heildarfjöldinn er um 160 sýni á ári síðan árið 2020**. Lengi var fjöldi sýna talsvert meiri, allt upp í 400 sýni árið 1996 en um 300 sýni árlega allt fram til 2013, þegar sýnum tók að fækka. Á árunum 2013-2020 voru sýni á bilinu 220-250. Innlendum sýnum hefur fækkað hlutfallslega meira, enda sjaldgæfara að efni greinist í þeim. Síðustu ár hafa þau þó verið of fá til að hægt sé að segja að þau gefi mynd af stöðu matvæla sem ræktuð eru hér á landi. Megin ástæða þess að sýnum hefur fækkað er kostnaðarlegs eðlis en þessar greiningar eru mjög kostnaðarsamar. Þeim efnum sem skimað er fyrir í hverju sýni hefur þó

fjölgað mjög með árunum, í samræmi við kröfur löggjafar, en þau voru 61 árið 2014, 135 árið 2016 og nú tæplega 200 efni.



Fyrr á árum, allt fram til ársins [2014](#), greiddi ríkið kostnað vegna greininga á varnaefnaleifum. Síðan þá hafa það verið

Eftirlit með varnarefnaleifum í matvælum frh.

framleiðendur og innflytjendur, sem sýni eru tekin hjá, sem greiða. Er sú gjaldtaka á grundvelli 25. gr. laga um matvæli, sem gerir ráð fyrir að matvælafyrirtæki greiði sjálf kostnað vegna eftirlits þ.m.t. kostnað vegna greininga á rannsóknastofu og sýnatöku. Um þetta fyrirkomulag hefur staðið nokkur styr og hefur valdið heilbrigðiseftirlitssvæðum nokkrum vandræðum við framkvæmd sýnatöku. Hefur þetta fyrirkomulag ítrekað verið rætt við Ráðuneytið og einnig hafa innflytjendur og samtök bænda gert sitt til að fá þessu breytt, án árangurs.

Niðurstöður greininga í gegnum árin hafa sýnt að um helmingur allra sýna er án greinanlegra leifa en í hinum helmingnum hafa verið greindar leifar en þó oftast undir hámarksgildum. Algengast hefur verið að um 4-5% sýna hér á landi inni-

haldi varnarefnaleifar yfir mörkum, sem er í samræmi við niðurstöður í allri Evrópu. Þó eru hér á landi nokkrar sveiflur og hafa komið ár þar sem þessi tala er lægri, sem skýrist að öllum líkindum af því að sýnafjöldi hér á landi er tölfræðilega lítill og viðbúið að sjá breytileika milli ára eingöngu þess vegna.

Skemmtileg framsetning á niðurstöðum allra landa EES úr sameiginlegu eftirlitsáætluninni í skýrslu Matvælaöryggisstofnunar Evrópu má nálgast á eftirfarandi slóð:

[The 2021 European Union report on pesticide residues in food \(europa.eu\)](https://multimedia.efsa.europa.eu/pesticides-report-2021/)

[\(https://multimedia.efsa.europa.eu/pesticides-report-2021/\)](https://multimedia.efsa.europa.eu/pesticides-report-2021/)

Katrín Guðjónsdóttir

Fagsviðsstjóri hjá Matvælastofnun.

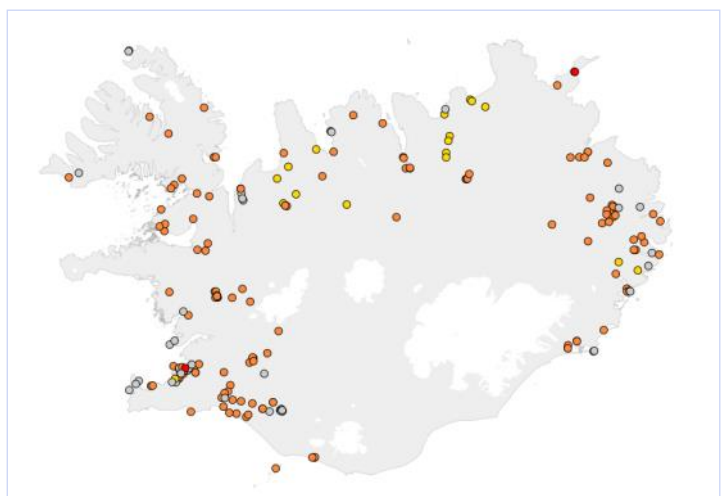
Mengaður jarðvegur

Eftirlit með menguðum jarðvegi er að stórum hluta í höndum heilbrigðiseftirlita landsins. Umhverfisstofnun fer þó með eftirlit með menguðum jarðvegi sem rekja má til starfsemi með starfsleyfi frá Umhverfisstofnun.

Umhverfisstofnun heldur skrá yfir svæði þar sem er mengaður jarðvegur eða þar sem grunur er um mengun. Skráin er aðgengileg á vef Umhverfisstofnunar.

Í gagnagátt Umhverfisstofnunar er nú hægt að senda inn tilkynningu um mengun í jarðvegi: [Kortasjá](#)

Nánari upplýsingar á [heimasíðu UST](#)



Skýrsla starfshóps um fyrirkomulag eftirlits

Í október 2022 skipaði Guðlaugur Þór Þórðarson, umhverfis-, orku og loftslagsráðherra, í samráði við matvælaráðuneytið starfshóp sem hefur það hlutverk að leggja til nýtt fyrirkomulag að eftirliti með hollustuháttum og mengunarvörnum og matvælum.

Starfshópurinn var skipaður þeim Ármanni Kr. Ólafssyni formanni, Gunnari Alexander Ólafssyni, sérfræðingi og Sigríði Gísladóttir dýralækni.

Niðurstöður og tillögur hópsins voru kynntar á fundi þann 17. október 2023 og dró hópurinn upp þrjár sviðsmyndir sem fela í sér mismiklar breytingar:

1. Að heilbrigðiseftirlitssvæðum verði fækkað
2. Að matvælaeftirlit verði hjá einni stofnun, ásamt fækkun heilbrigðiseftirlitssvæða
3. Að allt eftirlit verði hjá stofnunum ríkisins

Var það einróma niðurstaða starfshópsins að leggja til að færa allt eftirlit til stofnana ríkisins (sviðsmynd 3). Sú tillaga felur í sér tilfærslu verkefna milli stjórnáskammta, umfangsmiklar breytingar á lögum og stjórnvaldsfyrirmælum og verulega einföldun kerfisins, auk þess að hafa í för með sér betri þjónustu og minni kostnað. Telur hópurinn að með henni séu mestar líkur á að tryggja megi nauðsynlega samræmingu.

Skýrslu starfshópsins má finna á á vefsvæði Stjórnarráðs Íslands:

[Skýrsla starfshóps um fyrirkomulag eftirlits með hollustuháttum og mengunarvörnum og matvælaeftirliti](https://samradsgatt.island.is/)

Á fundinum komu fram ýmsar skoðanir og athugasemdir frá fulltrúum heilbrigðiseftirlitssvæðum. Nokkrar athugasemdir voru gerðar við störf hópsins, lítið samráð hefur verið haft við eftirlitsaðila og að lítill skilningur virðist vera á störfum eftirlitsins.

Ráðherra vill fá athugasemdir inn á samráðsgátt og vill félagið hvetja félagsmenn sem og aðra til að koma með ábendingar og athugasemdir þar inn.



Kjartan Ingvartsson, Guðlaugur Þór Þórðarson, Gunnar Alexander Ólafsson, Íris Bjargmundsdóttir, Ármann Kr. Ólafsson og Guðjón Bragason.



<https://samradsgatt.island.is/>

Ábendingar eða óskir um umfjöllunarefni í næsta Fréttabréf FHU má senda í tölvupóst á netfangið heilbrigdisfulltrui@gmail.com

Heimasíður heilbrigðiseftirlitssvæðanna

Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga eru 9 talsins og er skipan þeirra ákveðin í lögum um hollustuhætti og mengunarvarnir nr. 7/1998, en þar segir að ekkert sveitarfélag skuli vera án heilbrigðiseftirlits. Í lögnum er kveðið á um að sveitarfélög á hverju starfssvæði skuli kjósa heilbrigðisnefnd eftir sveitarstjórnarkosningar.

Heilbrigðiseftirlit Austurlands (HAUST) - www.haust.is

Heilbrigðiseftirlit Garðabæjar, Hafnarfjarðar, Kópavogs, Mosfellsbæjar og Seltjarnarness (HEF) - <https://www.heilbrigdiseftirlit.is/>

Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur (HER) - <https://reykjavik.is/thjonusta/heilbrigdiseftirlit-reykjavikur>

Heilbrigðiseftirlit Vesturlands (HVL) - <https://www.hev.is/>

Heilbrigðiseftirlit Vestfjarða (HVF) - <https://hevf.is/>

Heilbrigðiseftirlit Norðurlands vestra (HNV) - <https://www.hnv.is/>

Heilbrigðiseftirlit Norðurlands eystra (HNE) - <https://www.hne.is/>

Heilbrigðiseftirlit Suðurlands (HSL) - <https://www.hsl.is/>

Heilbrigðiseftirlit Suðurnesja (HES) - <https://hes.is/>

