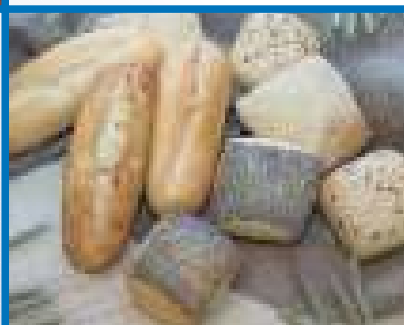
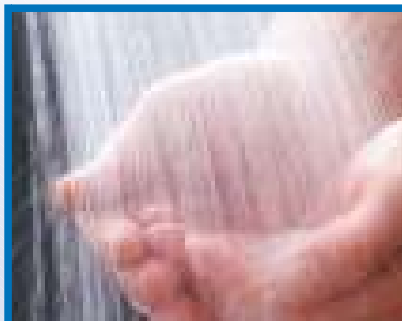


INNRA EFTIRLIT MATVÆLAFYRIRTÆKJA



Innra eftirlit með haccp

Leiðbeiningar um innleiðingu
innra eftirlits í matvælafyrirtækjum

Matvælafyrirtæki er hvert það fyrirtæki og hver sá aðili sem annast framleiðslu og dreifingu matvæla.

Matvælaframleiðsla er meðferð hráefnis, vinnsla, pökkun, matreiðsla og annað sem tengist framleiðslu, s.s. húsnæði, efni og hlutir sem geta komist í snertingu við matvæli, störf, hreinlæti og heilbrigði starfsfólks.

Matvæladreifing er hvers konar flutningur, framboð og afhending, þar með talinn innflutningur, útflutningur og sala. Hér er einnig átt við geymslu og annað sem tengist dreifingu.

Efnisyfirlit

Matvælaeaglugerðin	2
Innra eftirlit er fyrirbyggjandi aðferð	2
Hvernig verður innra eftirliti komið á?	4
BYRJUM STRAX Í DAG!	4
Innra eftirlit með HACCP	5
Notkun HACCP við innra eftirlit	6
Þjálfun og fræðsla starfsfólks	7
Heilsufarsskýrsla	8
Hreinlætisáætlun	8
Umgengnisreglur	8
Meindýravarnir	8
Þrifaáætlun	9
Stjórnun á hitastigi	9
10 þrep til HACCP	10
Gæðastarfinu lýkur aldrei	16
Matvælafyrirtæki og flokkun innra eftirlits	16

Matvælaeagluerðin

Ákvæðin um innra eftirlit er að finna í reglugerð nr. 522/1994 um matvælaeftirlit og hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu matvæla, sem oftast er kölluð matvælaeagluerðin. Innra eftirlit er starfsleyfisskilyrði samkvæmt reglugerðinni. Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga veitir starfsleyfi og framkvæmir matvælaeftirlit.

Innra eftirlit er fyrirbyggjandi aðferð

Innra eftirlit er kerfisbundin aðferð á vegum matvæla fyrirtækja, notuð í þeim tilgangi að tryggja gæði, öryggi og hollustu matvæla og að matvælin uppfylli að öðru leyti þær kröfur sem til þeirra eru gerðar. Innra eftirlit miðar að því koma í veg fyrir (þ.e. að fyrirbyggja) að matvæli skemmist eða mengist og geti þannig valdið heilsutjóni. Til að ná árangri er mikilvægt að allt starfsfólk taki virkan þátt og hafi skilning á tilgangi, markmiðum og ávinningi innra eftirlits í *eigin fyrirtæki*.

Ávinningurinn af starfrækslu innra eftirlits er ótvíræður:

Ávinningur fyrir neytendur	Ávinningur fyrir matvælaiðnaðinn	Ávinningur fyrir stjórnvöld
Minni hættu á matarsjúkdómum.	Aukin tiltrú almennings á matvælaiðnaðinum.	Bætt heilsufar almennings.
Aukin vitund um hollustuhætti.	Aukin tiltrú stjórnvalda á matvælaiðnaðinum.	Lægri útgjöld til heilbrigðismála.
Aukin tiltrú á matvælaiðnaðinn.	Lægri lögfræði- og tryggingakostnaður.	Aukin skilvirkni í matvælaeftirliti.
Aukin lífsgæði.	Betri markaðsaðgangur.	Auðveldari viðskipti með matvæli.
	Minni framleiðslukostnaður vegna færri innkallana og betri nýtingar.	Aukin tiltrú samfélagsins á öryggi matvæla.
	Aukin stöðlun framleiðslu.	
	Aukin áhugi starfsfólks og stjórnenda á matvælaöryggi.	
	Minni áhætta í rekstri.	

Heimild: WHO, 1999, Strategies for Implementing HACCP in Small and/or Less Developed Businesses. Report of a WHO Consultation in collaboration with the Ministry of Health, Welfare and Sports, The Netherlands. The Hague, 16-19 June 1999.

Starfræksla innra eftirlits og gæðakerfa í matvælafyrirtækjum er aðferð rekstraraðila til að uppfylla yfirlýsta stefnu um framleiðslu/dreifingu á matvælum sem uppfylla ýtrustu kröfur, ásamt því að hafa neytendavernd að leiðarljósi.

Það er á ábyrgð sérhvers matvælafyrirtækis að matvæli sem þau framleiða eða dreifa uppfylli ákvæði íslenskrar matvælalöggjafar á hverjum tíma og að hagur neytenda sé hafður að leiðarljósi.

Hvernig verður innra eftirliti komið á?

Því miður er ekki til nein ein töfralausn til að koma á virku innra eftirliti í matvælafyrirtækjum. Í öllum tilvikum næst þó bestur árangur af uppsetningu og framkvæmd innra eftirlits ef stjórnendur og starfsfólk vinna saman, en auðvitað getur verið nauðsynlegt að leita eftir ráðgjöf hjá fagaðilum.

Í matvælaeaglugaerðinni segir að tekið skuli mið af reglum HACCP¹ (GÁMES²) við uppsetningu og framkvæmd innra eftirlits, en sú aðferð hefur reynst vel og er viðurkennd á alþjóðavettvangi. Umhverfisstofnun og Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga hafa útfært nánar reglur matvælaeaglugaerðarinnar fyrir einstakar fyrirtækjategundir³ og fjallar þessi bæklingur um innra eftirlit með HACCP. Umfang og framkvæmd innra eftirlitskerfisins þarf að aðlagga að stærð og eðli fyrirtækjanna sem nota það.

BYRJUM STRAX Í DAG!

Áður en hafist er handa við að setja upp innra eftirlitskerfi ættu stjórnendur að skoða hver staðan er í fyrirtækinu og skrá niður þau atriði sem betur mega fara. Gagnlegt er að spyrja sig eftirfarandi spurninga, ásamt því að nota viðauka matvælaeaglugaerðarinnar sem n.k. gátlista:

- Hvaða þjálfun þarf starfsfólk og hvar er hægt að fá fræðslu?
- Eru til áætlanir og leiðbeiningar um þrif og gerileyðingu?
- Notar starfsfólkið viðeigandi hlífðarfatnað og er aðstaða til handþvotta notuð?
- Eru til staðar hitamælar þar sem verið er að kæla eða hita matvæli?
- Er auðvelt að lesa af hitamælunum og eru þeir réttir?
- Skiptir fyrirtækið við áreiðanlega birgja – eru þeir með innra eftirlit?
- Hvaða kröfur eru gerðar til flutningafyrirtækja sem flytja hráefni til vinnslu og tilbúin matvæli frá fyrirtækinu? (Er tekið tillit til þrifnaðar, kælingar, og óskylds varnings í sama rými?)
- Eru merkingar þannig að hægt sé að rekja matvælin til framleiðsludags eða til uppruna síns?
- Er til áætlun um innköllun vöru af markaði, ef hún reynist gölluð eða hættuleg?
- Er skipulag á vinnusvæðum gott – er hætta á krossmengun⁴?

¹ HACCP merkir Hazard Analysis and Critical Control Points og útleggst á íslensku sem Greining hættu og mikilvægra stýristaða. Skilgreining skv. staðli ÍST DS 3027:1998.

² GÁMES merkir Greining áhættuþátta og mikilvægra eftirlitsstaða. Skilgreining skv. reglugerð nr. 522/1994.

³ (1) Grunnþættir innra eftirlits; (2) Almenn innra eftirlit; (3) Innra eftirlit með HACCP.

⁴ Er fullnægjandi aðskilnaður á hráum og soðnum matvælum?

Mikilvægt er að fela tilteknum starfsmanni ábyrgð á uppsetningu og framkvæmd innra eftirlits og gæðamála almennt. Ábyrgðarmann (gæðastjóra) innra eftirlits ætti að velja úr hópi starfsmanna og hugsanlegt er að viðkomandi geti sinnt öðrum störfum samhliða gæðamálunum. Stjórnendur fyrirtækisins þurfa að tryggja að gæðastjórinn fái aðstöðu og tíma til að vinna sitt verk og að ábyrgð og vald til ákvarðanatöku séu skýr.

Gæðastjóri fær annað starfsfólk til liðs við sig eftir þörfum. Sum fyrirtæki gætu þurft að ráða einstakling til starfa með menntun og sérþekkingu á sviði gæðastjórnunar og matvælaframleiðslu. Þó gæðastjóri haldi utan um gæðamálin er vert að muna að virik þátttaka stjórnenda sem og allra annarra starfsmanna er forsenda árangurs.

Innra eftirlit með HACCP

Innra eftirlit með HACCP er eftirlitskerfi sem byggir á framkvæmd 7 reglna. Eftirlitskerfinu er ætlað að draga úr eða koma í veg fyrir hættur sem geta skapast við framleiðslu og dreifingu matvæla og stuðla þannig að öryggi matvæla. Öguð og markviss vinnubrögð á þeim sviðum er falla undir innra eftirlitskerfið eru afar mikilvæg. Skrá verður á markvissan og einfaldan hátt alla þá þætti sem innra eftirlitið nær til (s.s. verklagsreglur, eyðublöð, gátlistar). Þannig verður kerfið auðveldara í notkun og tilgangi þess betur náð. Stjórnendur og annað starfsfólk skulu hafa skýrt hlutverk m.t.t. innra eftirlitskerfisins og er æskilegt að gera starfsfólk ábyrgt fyrir framkvæmd einstakra þátta eftirlitsins. Þannig næst góður árangur.

Öguð vinnubrögð, traust áætlanagerð og skráningar á þeim atriðum er falla undir innra eftirlitskerfið eru afar mikilvæg, hvort sem litið er til nútíðar eða framtíðar.

Notkun HACCP við innra eftirlit

Innra eftirlit við framleiðslu og dreifingu matvæla má byggja á grundvelli gæðakerfa sem taka mið af ISO 9000 gæðastjórnunarstöðlunum, en þá verður að byggja eftirlitskerfi eins og HACCP inn í gæðastjórnun fyrirtækisins. Ástæðan fyrir þessu er sú að gæðastjórnunarstaðlar taka ekki á hollustuháttamálum vegna matvælaframleiðslu eða -dreifingar. Þegar starfsemi matvælafyrirtækis er byggð á hugmyndum altækrar gæðastjórnunar, þar sem stjórnun og skipulag gæðamála fer fram með þátttöku allra starfsmanna, er nauðsynlegt að fella eftirlitskerfi eins og HACCP inn í gæðastjórnun fyrirtækisins og gæðastefnu þess. Einnig er mögulegt að byrja á uppbyggingu og notkun eftirlitskerfis og fara síðar í viðtækari gæðastjórnun.

Uppbyggingu og framkvæmd HACCP-kerfisins er skipt í 10 þrep, sem fela í sér 7 reglur HACCP-kerfisins. Eftirfarandi gildir þó einnig um fyrirtæki sem taka upp HACCP:

- Þjálfun og fræðsla starfsfólks.
- Heilsufarsskýrsla.
- Hreinlætisáætlun.
- Stjórnun á hitastigi.

Þrepin 10 eru:

1. Ábyrgð og HACCP-samstarfshópur.
2. Gerð vörulýsinga.
3. Gerð flæðirita.
4. **Regla 1:** Hættugreining og ákvörðun stýriaðgerða.
5. **Regla 2:** Notkun HACCP-ákvörðunartrés til að finna mikilvæga stýrisstaði (MSS).
6. **Regla 3:** Ákvörðun viðmiðunarmarka við hvern MSS.
7. **Regla 4:** Uppsetning vöktunarkerfis fyrir hvern MSS.
8. **Regla 5:** Leiðréttingar á frávikum.
9. **Regla 6:** Skráningar og varðveisla gagna.
10. **Regla 7:** Ákvörðun aðferða til sannprófunar á HACCP-kerfinu.

Þjálfun og fræðsla starfsfólks

Rétt meðhöndlun matvæla er lykilatriði til að tryggja gæði, öryggi og nýtingu þeirra. Til þess þarf góða þekkingu og þjálfun, hvort heldur sem unnið er í framleiðslufyrirtæki, við flutning hráefna og matvæla, í matvöruverslun, á veitingastað, í söluturni, hjá vatnsveitu, eða í mótuneyti.

Fyrirtæki þurfa að gera áætlun og halda skrá yfir fræðslu og þjálfun starfsfólks, sem m.a. felur í sér eftirtalda þætti:

- Kynningu á umgengnisreglum og persónulegu hreinlæti starfsfólks og gesta.
- Kynningu á eiginleikum þeirra matvæla sem verið er að framleiða / meðhöndla / flytja.
- Fræðslu um örverur í matvælum.
- Fræðslu um innra eftirlitskerfi fyrirtækisins og þær skyldur sem starfsfólk hefur varðandi framkvæmd þess.

Í samræmi við 10 gr. laga nr. 93/1995 um matvæli, með síðari breytingum, kunna síðar að verða settar nánari reglur um að þeir sem starfa við framleiðslu og dreifingu matvæla skuli sækja námskeið um meðferð matvæla þar sem sérstök áhersla er lögð á innra eftirlit og öryggi matvæla.

Öll fyrirmæli frá opinberum eftirlitsaðilum skulu geymd á einum stað og vera aðgengileg eftirlitsaðilum sem og starfsmönnum fyrirtækisins eins og við á.

Heilsufarsskýrsla

Besta tryggingin gegn sjúkdómum af völdum örvera í matvælum er að vanda alla meðferð matvælanna. Mikilvægur liður í þessu er að starfsfólkið sinni persónulegu hreinlæti og sé ekki við störf sín þegar það eða stjórnendur telja að það geti verið smitberar, svo sem ef það er með sýkingu í sári, smitandi húðsjúkdóm, hálsbólgu eða niðurgang. Stjórnendur matvæla fyrirtækja bera ábyrgð á að fyllt sé út heilsufarsskýrsla fyrir hvern starfsmann við upphaf starfs. Útfyllta skýrslu skal varðveita, enda er hér um að ræða yfirlýsingu starfsfólks um heilsufar sitt. Heilsufarsskýrslur til útfyllingar má nálgast hjá Umhverfisstofnun.

Hreinlætisáætlun

Hreinlætisáætlun felur í sér umgengnisreglur starfsfólks, meindýravarnir og þrifaáætlun. Allir þættir hreinlætisáætlunar verða að vera skráðir.

Umgengnisreglur

Umgengnisreglur starfsfólks og gesta hafa það að meginmarkmiði að leiðbeina um rétta meðhöndlun matvæla og fyrirbyggjandi aðgerðir, sem sagt að þau mengist ekki eða spillist með nokkrum hætti. Ráðlegt er að reglurnar séu einfaldar, skýrar og sýnilegar öllu starfsfólki. Reglurnar geta verið almenns eðlis eða sértækar og þannig beint til tiltekins hóps starfsfólks.

Meindýravarnir

Fyrirtæki skulu ávallt ráðfæra sig við meindýraeyða, og eftirlitsaðila ef við á, verði vart við meindýr. Matvæla fyrirtæki skulu koma sér upp fullnægjandi meindýravörnum, sem m.a. geta falist í:

- Þéttu neti fyrir öllum opnanlegum gluggum á vinnslusvæði.
- Flugnabönum þar sem við á (s.s. UV-ljós í lofti).
- Þéttu húsnæði (þ.e. að hurðir, opnanleg fög, lagnakerfi standi ekki opin).

Ráðlegt er að sértækar meindýravarnir séu gerðar samkvæmt samningi við meindýraeyði og skráðar á yfirlitsmynd af húsakynnum fyrirtækisins. Eftirlitsaðili getur gert kröfur um sérstakan útbúnað til meindýravarna.

Þrifaáætlun

Hreinlæti er lykilatriði í baráttunni við örverur. Reglubundin þrif og gerileyðing á vinnusvæðum draga úr og/eða útiloka þau skilyrði sem örverur þurfa til að margfaldast og dafna. Þrifaáætlun skal vera á formi verklagsreglu, þar sem fram kemur hvað, hvernig, hvenær og hver á að þrifa. Skrá skal hvenær og af hverjum dagleg og reglubundin þrif eru framkvæmd (tilgreina verður viðkomandi staði og stund). Regluleg allsherjar þrif á vinnusvæðum eru nauðsynleg og einnig skal halda skrá yfir þau. Mat á árangri þrifa skal framkvæmt reglulega og niðurstöður skráðar.

Gagnlegt er að ráðfæra sig við sérfræðinga í efnunum til þrifa og gerileyðingar um hvernig standa á að þrifum og eins hvaða efni og styrkleika skal nota í hverju tilfalli. Efni til þrifa og gerileyðingar í matvælafyrirtækjum eiga að vera samþykkt af Umhverfisstofnun.

Eftirlitsaðila er heimilt að hafa á áberandi stað í matvælafyrirtækjum fyrir-mæli, sem hann lætur í té og fela í sér einstök atriði sem honum þykir ástæða til að leggja áherslu á í sambandi við framleiðslu og dreifingu matvæla.

Stjórnun á hitastigi

Stjórnun á hitastigi í matvælum er áhrifaríkasta leiðin til að takmarka eða stöðva fjölgun örvera og þar með hættu á matarsjúkdómum og skemmdum. Hröð og góð kæling dregur úr fjölgun baktería, viðheldur gæðum og lengir geymslupól matvæla. Markmiðið er að tryggja órofinn kæliferil frá framleiðanda til neytanda. Við ákvörðun á tíðni hitastigsmælinga verður að taka mið af aðstæðum og hversu stöðugur/tryggur kælibúnaðurinn er. Almenna reglan er sú að mæla og skrá hitastig í kælum og frystum a.m.k. einu sinni á dag. Eftirlit með hitun matvæla er ekki síður mikilvægt. Fyrir ofan 60°C geta örverur ekki fjölgað sér.

Munið! Kælihitastig, 0-4 °C / Frystihitastig, a.m.k. -18 °C.

10 þrep HACCP

Þrep 1: Ábyrgð og HACCP-samstarfshópur

Stjórnendur velja HACCP-samstarfshóp, sem í eru einstaklingar er hafa nauðsynlega verk-, tækni- og sérfræðipekkingu varðandi innra eftirlit, hráefni, framleiðsluferlið, neyslumynstur matvæla o.fl. Hópurinn velur sér leiðtoga (s.k. gæðastjóra) og ber ábyrgð á uppsetningu og notkun HACCP-kerfisins. Ef þörf er á aðstoð utanaðkomandi sérfræðinga vegna starfrækslu HACCP-kerfisins, skal gerður samningur til þess að staðfesta ábyrgð og valdsvið slíkra sérfræðinga að því er varðar HACCP-kerfið.

Eitt af mikilvægum hlutverkum HACCP-samstarfshópsins er að setja sér vinnureglur og skilgreina umfang HACCP-kerfisins. Þá þarf hópurinn að tryggja að allt nauðsynlegt stuðningsefni (s.s. verklagsreglur, leiðbeiningar) og þjálfun starfsfólks séu tiltæk og fylgja eftir yfirlýstri stefnu fyrirtækisins varðandi matvælaöryggi.

Þrep 2: Vörulýsingar

Lýsingar á hráefnum og hverri vöru eða hverjum vöruflokki skulu liggja fyrir. Lýsingarnar þurfa að vera nægilega nákvæmar til þess að hægt sé að greina hugsanlega hættu. Eftir því sem við á skal taka tillit til eftirfarandi atriða við gerð vörulýsinga:

- a)** Heiti vöru/vöruflokks.
- b)** Uppruna hráefna.
- c)** Samsetningar.
- d)** Framleiðsluaðferðar og meðhöndlunar.
- e)** Eðlis-, efna- og örverufræðilegra eiginleika hráefna og lokaafurðar.
- f)** Umbúða.
- g)** Merkinga (innihaldslýsing, næringargildislýsing, sérmerkingar, geymsluþol, geymsluskilyrði, leiðbeiningar um meðferð/notkun).
- h)** Dreifingaraðferðar og neytendahóps (markhópur vöru; taka verður sérstakt tillit til viðkvæmra neytenda⁵).
- i)** Notkunar matvæla hjá neytenda.

Vörulýsingarnar skulu vera nægilega ítarlegar til þess að hægt sé að greina hugsanlega hættu.

⁵ Viðkvæmir neytendur eru börn undir 5 ára aldri, fullorðnir yfir 65 ára aldri, sjúklingar, fólk með skert ónæmi og barnshafandi konur.

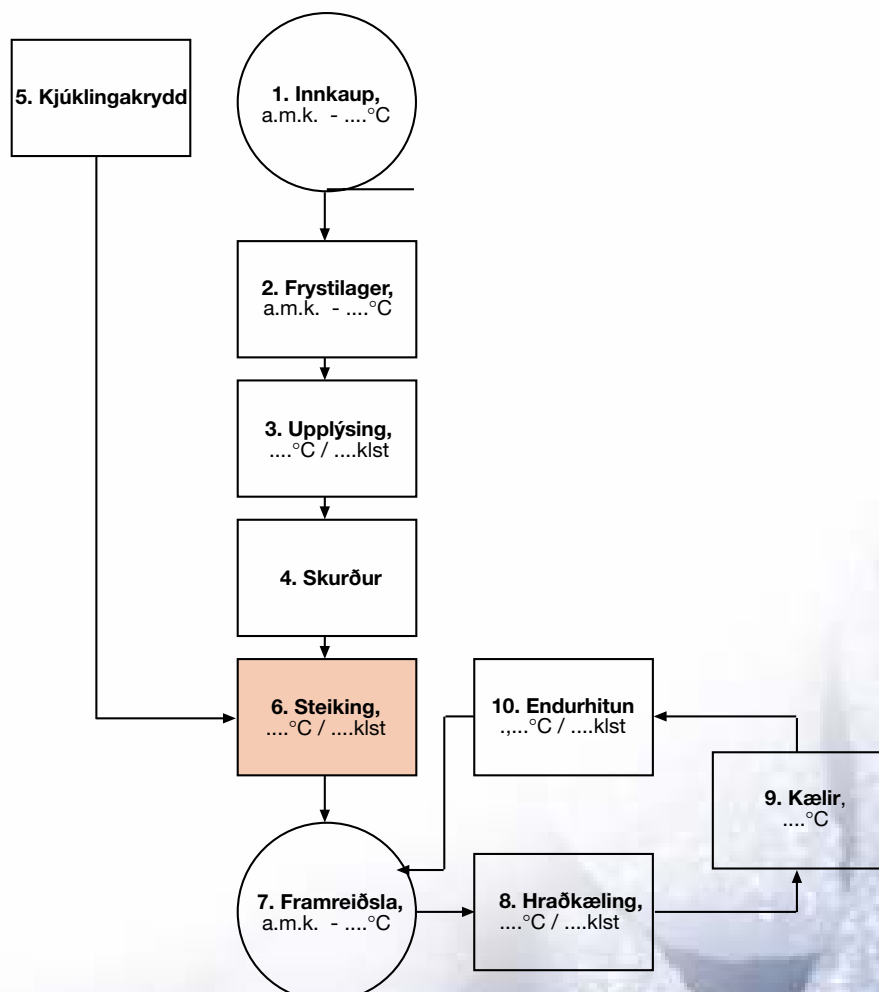
Prep 3: Flæðirit

Flæðirit eru sett upp fyrir vörur eða vöruflokka og þau sannprófuð með samanburði við raunveruleg ferli varanna/vöruflokkanna. Ráðlegt er að framkvæma sannprófun þegar venjuleg starfsemi er í gangi og leiðréttá eftir þörfum. Margskonar upplýsingar nýtast við gerð flæðirits og má þar nefna:

- a) Hráefni.
- b) Röð verkþátta.
- c) Skil milli "hreinna" og "óhreinna" svæða.
- d) Tæknilegar upplýsingar varðandi hvern einstakan verkþátt (tegund og form hráefna, hitastig, tími, tafir, vinnsluvélar, umbúðir).
- e) Hvar aukaafurðir eða úrgangur er fjarlægður.
- f) Hitastig við geymslu og dreifingu.

Flæðirit skulu vera nægilega ítarleg til þess að hægt sé að greina hugsanlega hættu.

Dæmi um flæðirit fyrir framreiðslu á steiktum kjúklingi ⁶:



⁶ Athugið að flæðiritið lýsir ekki raunverulegum aðstæðum.

Prep 4: REGLA 1 - Framkvæmið hættugreiningu og ákvarðið stýriaðgerðir

Hættugreining er framkvæmd með því að finna allar mögulegar hættur tengdar hráefnum og meðferð matvæla í framleiðslu- og dreifingarferli, þar til kemur að neyslu. Byggt er á upplýsingum úr vörulýsingum og flæðiritum, raunverulegum vinnuaðferðum og þekkingu á örveru-, efna- og eðlisfræði. Hætta getur skapast t.d. vegna örvera, sníkjudýra, lífræns eiturs og/eða aðskotahluta. Óbein hætta vegna óréttmætra viðskiptahátta getur verið fólgin í undirvigt, röngum upplýsingum á umbúðum og mistalningu.

Á grundvelli greiningarinnar eru ákvarðaðar nauðsynlegar stýriaðgerðir. Oft þarf fleiri en eina aðgerð til að hafa stjórn á einni hættu. Ef engin hentug aðgerð er fyrir hendi til þess að koma í veg fyrir eða uppræta hættu eða færa hana niður á viðunandi stig, skal ferlinu eða vörunni breytt.

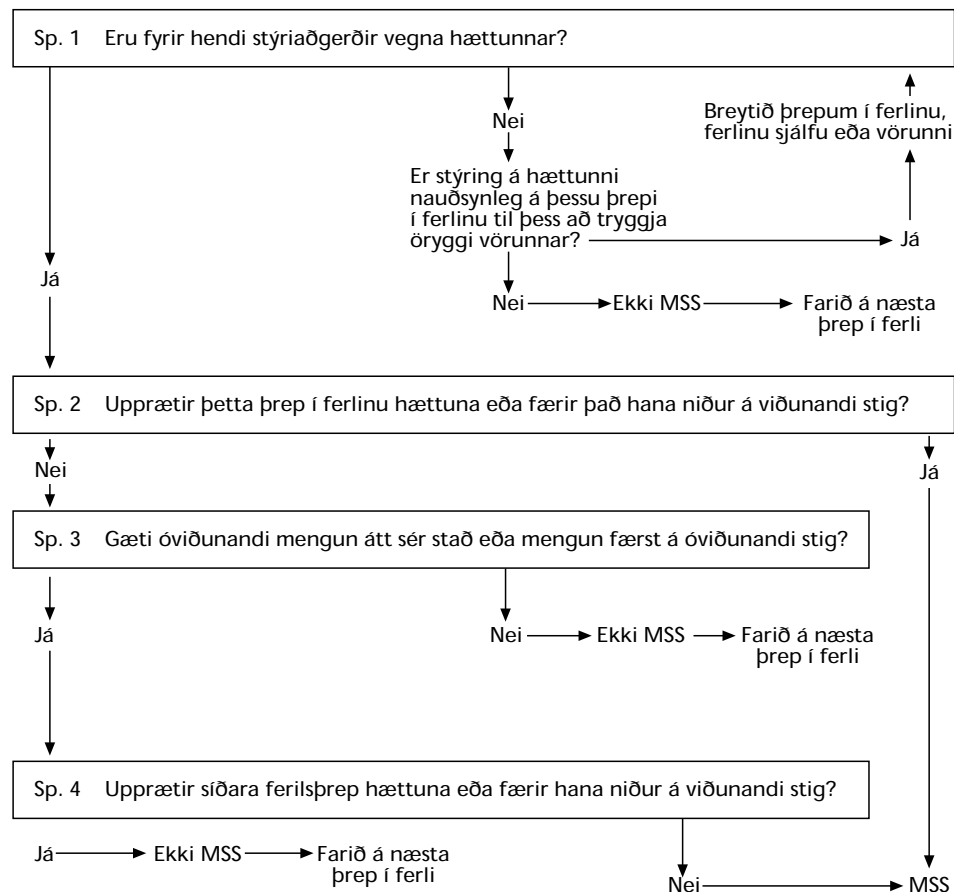
Hættugreiningin og ákvörðun stýristaða skal vera skráð. Gagnlegt er að nota svo kallað HACCP-stýririt fyrir hættugreiningu.

HACCP-stýririt fyrir hættugreiningu:

Vara / Vöruflokkur					Dags:				
Regla 1					Samþykkt af: Regla 2				
Nr.	Framleiðslu- þrep	Hugsanleg hætta og ástæður	Mögulegar stýriaðgerðir	Ákvörðunartre MSS					
				Sp. 1	Sp. 2	Sp. 3	Sp. 4	MSS	
5	<i>Kjúklingakrydd</i>	Örv.: Efn.: Eðl.:							
6	<i>Steiking</i>	Örv.: <i>Kampýlóbakter lifir af</i> Efn.: <i>Ekki þekkt</i> Eðl.: <i>Ekki þekkt</i>	<i>Fylgja settum hitá- og tímamörkum við steikingu</i>	Já	Já	-	-	Já MSS	
7	<i>Framreiðsla</i>	Örv.: Efn.: Eðl.:							

Prep 5: **REGLA 2** - Finnið mikilvæga stýrisstaði (MSS) með HACCP-ákvörðunartre

HACCP-ákvörðunartre er röð spurninga sem beitt er á hverja hættu úr hættugreiningunni. Með hjálp ákvörðunartrésins eru MSS ákvarðaðir, en það eru lykilstaðir þar sem hægt er að minnka verulega eða koma í veg fyrir hættu með ákveðinni stjórnun og vöktun. Sjálfsagt er einnig í þessu sambandi að leggja mat á alvarleika hættunnar og hversu líklegt er að hún komi fyrir. MSS skulu auðkenndir á flæðiriti.



Prep 6: **REGLA 3** - Ákvarðið viðmiðunarmörk fyrir hvern MSS

Viðmiðunarmörk (gildi, lýsingar, staðlar eða fyrirmæli) eru sett fyrir hvern MSS svo augljóst sé ef eitthvað er að fara úrskeiðis. Gagnlegt er að skrá viðmiðunarmörk inn á flæðirit. Sýna skal fram á að þau viðmiðunarmörk sem valin eru muni leiða til þess að hættan minnki, komið verði í veg fyrir hana eða hún upprætt. Oftast eru notaðir mælikvarðar eins og mæling hitastigs, tímasetning, rakastig, sýrustig og skynmat t.d. útlit og áferð. Huglægar viðmiðanir eins og skynmat skulu studdar leiðbeiningum og þjálfun þess er það framkvæmir.

Gagnlegt er að nota svo kallað HACCP-stýririt fyrir hvern MSS.

HACCP-stýririt fyrir mikilvæga stýristaði:

Vara / Vöruflokkur						Dags:	
Regla 3			Regla 4			Samþykkt af: Regla 5	
MSS nr.	Framleiðslu- þrep	Viðmiðunarmörk	Vöktun			Leiðréttingar á frávikum	
			Aðferð	Tíðni	Ábyrgð	Aðferð	Ábyrgð
nr. 1	6. Steiking	Kjarnhiti 75 °C eftir 22 mínútur	Kjarnhitamæling	Einu sinni í hverri viku	NN	Verklagsregla 10	NN

Þrep 7: REGLA 4 - Setjið upp vöktunarkerfi fyrir hvern MSS

Kerfisbundinni vöktun á MSS er komið á með hliðsjón af þeim viðmiðunarmörkum sem þar gilda. Um er að ræða aðgerðir eins og skoðanir, sýnatökur og mælingar sem gerðar eru til að athuga hvort stjórn á MSS er virk. Mikilvægt er að nota eins fljótvirkar aðferðir og kostur er, en samhliða er gjarnan notast við örveru- og efnarannsóknir sem taka lengri tíma. Ákvarða þarf vöktunartíðni, útbúa leiðbeiningar og þjálfar ábyrgðarmann vöktunar. Markmiðið er að leiðrétta frávik strax, svo ekki þurfi að hafna vörunni á seinni stigum.

Þrep 8: REGLA 5 - Útbúið verklagsreglur um leiðréttingar á frávikum

Sett eru skýr skrifleg fyrirmæli um hvernig bregðast skuli við frávikum frá viðmiðunarmörkum þannig að stjórn á MSS sé virk á ný, hvernig tek-ið er á kvörtunum og hvað gera skuli við gallaða vöru. Frávik og reglur um ráðstöfun gallaðra hráefna/matvæla verður að skrá. Úrbætur þurfa líka að vera tiltækar þegar niðurstöður vöktunar gefa til kynna að stjórn á stýristað sé að fara úr skorðum.

Prep 9: REGLA 6 - Komið á skráningum og varðveislu gagna

Almenna reglan er sú að skrá eigi alla hluta HACCP-kerfisins. Er þá átt við atriði á borð við ábyrgðarskiptingu, verklagsreglur, fyrirmæli og viðmiðunarmörk. Allar skoðanir, sýnatökur og mælingar eru einnig skráðar til að staðfesta að þær hafi verið framkvæmdar og gripið til réttra aðgerða ef svo ber undir.

Nauðsynlegt er að varðveita gögn sem til verða í ákveðinn tíma. Mælt er með því að þau gögn sem beint tengjast einstökum vörum eða vöruflokkum séu varðveitt út geymslupólstímabil þeirra og í eitt ár þar á eftir. Fyrir vörur og vöruflokka sem ekki er skylt að geymslupólsmerkja er mælt með að varðveita gögnin í allt að 2-5 ár. Kröfur laga og/eða viðskiptavina kunna að vera aðrar og skal þá fylgja þeim.

Prep 10: REGLA 7 - Ákveðið aðferðir til sannprófunar á HACCP-kerfinu

Fyrirtæki skulu skipuleggja og framkvæma innri úttekt til sannprófunar á virkni HACCP-kerfisins. Innri úttekt felur í sér tilviljanakenndar skoðanir, sýnatökur og mælingar af óháðum aðila. Þessi óháði aðili getur einnig verið aðili innan fyrirtækisins sem að öðru jöfnu framkvæmir ekki þann verkþátt sem til skoðunar er. Fyrir þetta ferli þurfa að vera til verklagsreglur og/eða gátlistar. Einnig þarf reglulega að viðhalda HACCP-kerfinu og aðlaga það nýjungum innan fyrirtækisins og nýframkomnum hættum. Um viðhald kerfisins þurfa að gilda ákveðnar verklagsreglur sem tryggja að HACCP-samstarfshópurinn fái nýjustu upplýsingar um starfsemi fyrirtækisins, framleiðsluvörur þess og ytra umhverfi s.s breytingar á matvælalöggjöf.

Gæðastarfinu lýkur aldrei

Matvælalöggjöfin hnígur öll í þá átt að staðsetja ábyrgðina hjá matvæla-
fyrirtækjunum sjálfum og jafnframt er lögð áhersla á að matvælakeðjan
haldist óslitin frá "haga til maga". Enginn vafi er á að HACCP-aðferðin
gegnir lykilhlutverki í þessu samhengi. Gæðastarfið er hluti af starfsemi
matvælafyrirtækja og lýkur því aldrei. Þótt búið sé að semja áætlanir, útbúa
eyðublöð og afla þekkingar, þarf innra eftirlitskerfið að vera í stöðugri end-
urskoðun svo tryggt sé að það skili tilætluðum árangri.

Matvælafyrirtæki og flokkun innra eftirlits

Út frá fyrirliggjandi upplýsingum í starfsleyfisumsókn og samkvæmt við-
miðunarlista Heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga fyrir flokkun fyrirtækja
m.t.t. innra eftirlits ræðst hvaða lágmarkskröfur eru gerðar til innra eftirlits
viðkomandi fyrirtækis.

Ef aðilar telja einstök fyrirtæki ranglega flokkuð eða óvissa er um flokkun,
m.t.t. innra eftirlits skal ábendingum um það komið á framfæri við
Umhverfisstofnun. Umhverfisstofnun fjallar um ábendingarnar í samstarfi
við viðkomandi heilbrigðiseftirlitssvæði. Umhverfisstofnun sér um upp-
færslu á viðmiðunarlistanum og kynningu á breyttri flokkun.

Innra eftirlits flokkarnir eru:

- a) Grunnþættir innra eftirlits.
- b) Almennt innra eftirlit.
- c) Innra eftirlit með HACCP.



ÖRUGG MATVÆLI - ALLRA HAGUR

.....OG MUNIÐ, ENGIN KEÐJA

ER STERKARI EN VEIKASTI HLEKKURINN

Útgefandi: Hollustuvernd ríkisins í desember 2002
Handrit og samantekt: Matvælasvið Hollustuverndar ríkisins
Hönnun, umbrot og setning: Prisma Prentco
Prentun: Prisma Prentco

Frekari upplýsingar

Frekari upplýsingar fást hjá Heilbrigðiseftirliti sveitarfélaga og Umhverfisstofnun. Einnig er hægt að leita til fyrirtækja sem veita ráðgjöf um innra eftirlit og gæðastjórnun.

Heilbrigðiseftirlit	Sími	Fax
Umhverfis- og heilbrigðisstofa Reykjavíkur www.umhverfisstofa.is	563 2700	563 2710
Hafnarfjarðar- og Kópavogssvæði www.heilbrigðiseftirlit.is	550 5400	550 5409
Kjósarsvæði www.eftirlit.is	525 6795	525 6799
Vesturlandssvæði	437 1479	437 1024
Vestfjarðasvæði	456 7087	456 7088
Norðurlandssvæði vestra	453 5400	453 5493
Norðurlandssvæði eystra	462 4431	461 2396
Austurlandssvæði www.haust.is	474 1235	474 1438
Suðurlandssvæði www.sudurland.is/hs/	482 2410	482 2921
Suðurnesjasvæði www.hes.is	421 3788	421 3766
Umhverfisstofnun¹¹		
Matvælasvið www.umhverfisstofnun.is	591 2000	591 2020

¹¹ Hollustuvernd ríkisins og fleiri stofnanir sameinast í Umhverfisstofnun um áramótin 2002/2003.