

Fréttabréf FHU

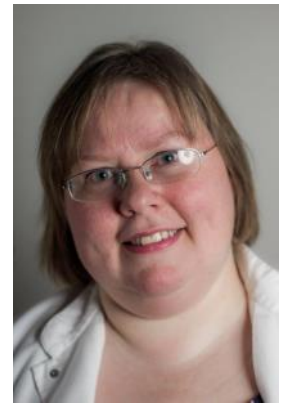
Félag heilbrigðis- og umhverfisfulltrúa

Október 2019



Efni:

- ♦ Könnun á upplýsingagjöf um ofnæmis- og ópolsvalda á veitingahúsum í Reykjavík
- ♦ Leitin að *Listeria monocytogens* í framleiðsluumhverfi matvælafyrirtækja
- ♦ Ráðstefna um sundlaugar og spa í Marseille Frakklandi
- ♦ Fræðsluferð heilbrigðisfulltrúa til Boston
- ♦ Birting niðurstaðna úr heilbrigðiseftirliti í Reykjavík
- ♦ Nám í opinberri stjórnsýslu
- ♦ Matvælasvindl
- ♦ Viðtöl við félagsmenn



Leiðari

Anna Jóhannesdóttir
Formaður FHU

Útgefandi:

Félag heilbrigðis- og umhverfisfulltrúa
Borgartúni 12
105 Reykjavík
heilbrigdisfulltrui@gmail.com

Ritstjóri og ábyrgðarmaður:

Sesselja María Sveinsdóttir
sesselja.maria.sveinsdottir@reykjavik.is

Vinnsla fréttabréfs:

Anna Jóhannesdóttir
Ásmundur E. Þorkelsson
Sesselja María Sveinsdóttir

Forsíðumynd:

Helgi Guðjónsson heilbrigðisfulltrúi í
E-bólu verndandi búning.
Ljósm. Harpa Lind Björnsdóttir.

Stjórn félagsins:

Anna Jóhannesdóttir, formaður
Ásmundur E. Þorkelsson, ritari
Harpa Lind Björnsdóttir, gjaldkeri
Ágúst Óskar Sigurðsson, meðstjórnandi
Sesselja María Sveinsdóttir, meðstjórnandi

ISSN 2710-9410

Kæru félagar

Fréttabréf FHU árið 2019 kemur nú í ykkar hendur, uppfyllt af fræðandi og gagnlegu efni. Hér birtast til dæmis í fyrsta sinn niðurstöður úr könnun heilbrigðiseftirlits á upplýsingum um ofnæmis- og óþolsvalda, umfjöllun um birtingu niðurstaðna úr eftirliti, grein um *Listeriu monocytogenes* í framleiðsluumhverfi matvælafyrirtækja, grein um matvælasvindl og nám í opinberri stjórnslu ásamt greinum um fræðsluferðir og viðtöl við heidursfélaga.

Á liðnu ári lagði umhverfis- og auðlindaráðuneytið til að leggja starfsheitið „heilbrigðisfulltrúi“ niður með þeim réttindum og skyldum sem starfsheitinu fylgja. Heilbrigðisfulltrúar innan FHU sameinudust í umsögn varðandi tillöguna og höfðu mörg mikilvæg og góð rök fyrir því að breytingin mætti ekki verða að veruleika og myndi víða hafa neikvæð áhrif. Sem betur fer féllu yfirlit frá þessum áformum, að minnsta kosti í bili. Við breytingarnar hefði fallið niður sú menntunarkrafa að heilbrigðisfulltrúar hafi bakgrunn í raunvísindum, en hún var sett inn á sínum tíma til að tryggja faglega nálgun á flóknum málefnum, þar sem raunvísindaleg nálgun leitast við skoðun staðreynda. Tillögur ráðuneytisins benda eindregið til þess að yfirlit skorti skilning á nauðsyn menntunar til sérhæfðra starfa sem krefjast faglegrar nálgunar og jafnvel óhæði eftirlitsaðila. Heilbrigðisfulltrúar þurfa því að fylgjast vel með málum og standa vörð um mikilvægi menntunar okkar sem aldrei fyrr.

Anna Jóhannesdóttir
formaður FHU

Könnun á upplýsingagjöf um ofnæmis- og óþolsvalda á veitingahúsum í Reykjavík árin 2017 og 2018

Anna Jóhannesdóttir

Heilbrigðisfulltrúi hjá Heilbrigðiseftirliti Reykjavíkur

Almennt þurfa þeir sem eru með fæðuofnæmi að forðast ofnæmisvakann, þ.e. þau matvæli sem innihalda hann, til að koma í veg fyrir ofnæmisviðbrögð eða ofnæmislost. Merkingar matvæla eru oft einu upplýsingarnar sem einstaklingar með ofnæmi eða óþol hafa til að styðjast við til að átta sig á hvaða matvæli séu örugg fyrir þá. Það er því gífurlega mikilvægt að neytendur fái ítarlegar upplýsingar um samsetningu matvæla svo þeir geti tekið upplýsta ákvörðun um hvaða matvæli séu örugg fyrir þá.

Í reglugerð Evrópusambandsins (ESB) nr. 1169/2011 um miðlun upplýsinga um matvæli til neytenda, sem var innleidd með reglugerð nr. 1294/2014, eru gerðar enn meiri kröfur en áður um aðgengi að þessum upplýsingum og skýrleika á framsetningu þeirra. Til dæmis eru gerðar þær kröfur þegar matvælum er dreift án umbúða, eins og á veitingastöðum, að seljandi geti veitt allar þær upplýsingar sem væru á innpakkaðri vöru, að undanskilinni næringaryfirlýsingu. Þá er skýrt kveðið á um að upplýsingar um ofnæmis- og óþolsvalda skuli vera tiltækar og auðveldlega aðgengilegar.

Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur veitti því athygli í eftirliti á árunum 2016 og 2017 að hægt gekk hjá veitingastöðum að tileinka sér þessa nýju upplýsingagjöf og ákvað því að fara í sérstakt átaksverkefni á veitingastöðum á árunum 2017 og 2018. Verkefni þetta tók á ýmsum mikilvægum þáttum á veitingahúsum m.a. upplýsingagjöf til neytenda um ofnæmis- og óþolsvalda, rekjanleika matvæla og innra eftirlit. Kannað var með spurningalista, á 96 veitingastöðum hvernig upplýsingagjöf um ofnæmis- og óþolsvalda væri háttað. Valinn var einn réttur af matseðli og þurftu starfsmenn að gefa allar upplýsingar um innihaldsefni þess réttar.

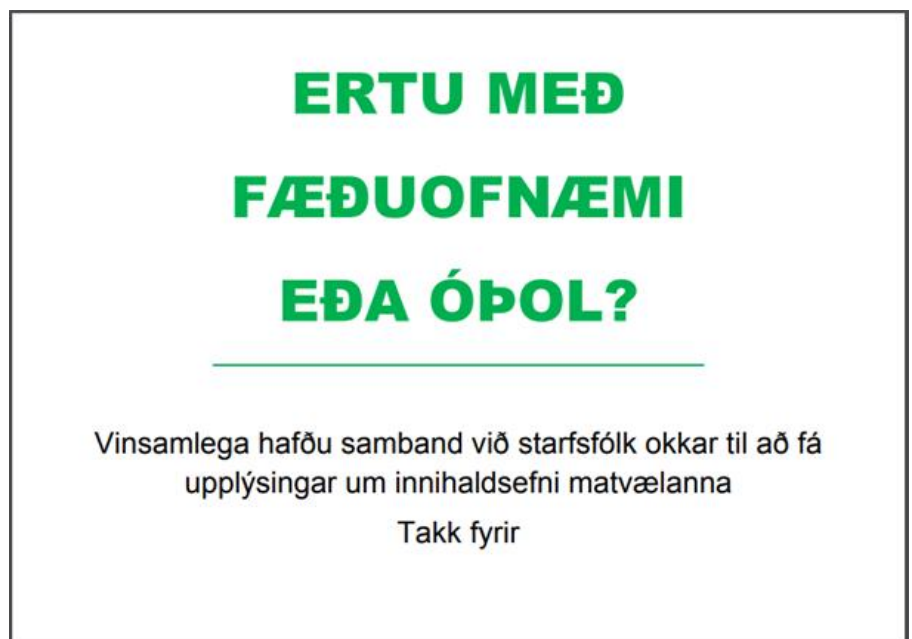
Í áðurnefndri reglugerð kemur fram að þegar upplýsingar um ofnæmis- og óþolsvalda eru gefnar upp munnlega verði seljandi að gefa það

til kynna á sýnilegan hátt að starfsfólk veiti nánari upplýsingar með merkimiða, á matseðli eða á skilti þar sem neytandi velur matvælin. Dæmi um skilti má sjá á mynd 1.

Í átaksverkefninu kom í ljós að meirihluti veitingastaðanna vakti ekki athygli viðskiptavina á að starfsfólk veitti upplýsingar um ofnæmis- og óþolsvalda eða 84% staðanna, eins og sjá má á mynd 2. Þarna voru hvorki skilti, merkimiðar eða setning á matseðli.

Aðeins 16% fyrirtækja gáfu það til kynna á sýnilegan hátt, 8% með skilti og önnur 8% á matseðli, að starfsfólk veiti upplýsingar um ofnæmis- og óþolsvalda. Á öllum stöðunum afhenti heilbrigðiseftirlitið dæmi um skilti eins og sést á mynd 1.

Þegar kannað var hvernig gekk að nálgast upplýsingar, um innihaldsefni í einum rétti, var það mjög mismunandi. Í flestum tilfellum þurfti að lesa af umbúðum samsettra hráefna til að fá upplýsingar um innihaldsefni. Þegar um mörg innihaldsefni var að ræða í hverjum rétti, gat þetta orðið verulega flókið í framkvæmd. Á mynd 3 sést að algengast var að innihaldsefni í einum rétti væru yfir 30 talsins eða í um 30% tilvika.



Mynd 1: Dæmi um skilti sem gefur til kynna að starfsfólk veiti upplýsingar um ofnæmis- og óþolsvalda. Það skal staðsett þar sem viðskiptavinur velur matvælin.

Könnun á upplýsingagjöf um ofnæmis- og óþolsvalda frh.

Mjög sjaldgæft var að réttir innihéldu 5 eða færri innihaldsefni. Rúmlega helmingur réttanna var með 20 eða fleiri innihaldsefni. Það sýnir að starfsfólk getur þurft að halda utan um og muna mikinn fjölda innihaldsefna. Til dæmis má reikna með að á einföldum matseðli með 10 réttum séu þá a.m.k 5 réttir sem innihalda 20 innihaldsefni eða fleiri. Það eru því yfir 100 innihaldsefni sem henda þarf reiður á í þessum 5 réttum. Á umfangsmiklum matseðlum geta verið yfir 1000 innihaldsefni. Það má leiða líkur að því að það sé ómögulegt fyrir starfsmenn að halda utan um öll þessi innihaldsefni í hoganum.

Þetta sást reyndar vel þegar starfsmenn voru spurðir um innihald réttanna. Þeir voru oft í allt að hálf tíma að finna út úr innihaldslýsingu eins réttar á matseðli og tókst ekki í öllum tilfellum. Algengast var að starfsmenn þyrftu að hringja í aðra starfsmenn, höfuðstöðvar fyrirtækjanna eða leita að upplýsingum á umbúðum inni á lager. Þá var mjög algengt að þjónar teldu að matreiðslumenn hefðu innihald allra rétta á hreinu en þegar eftir því var leitað kom í ljós að svo var ekki.

Þá var einnig farið yfir hversu marga skilgreinda ofnæmis- og óþolsvalda starfsfólk eða matreiðslumenn þekktu og var það afar breytilegt. Algengast var að þeir könnuðust við hversu hættulegar hnetur og fiskur gæti verið en marga ofnæmis- og óþolsvalda höfðu þeir ekki heyrt minnst á eins og t.d. lúpínu. Á nokkrum stöðum var engin þekking á ofnæmis- og óþolsvöldum til staðar. Á mynd 4 er sýnt hversu margir réttir á matseðli innihéldu ákveðinn ofnæmis- og óþolsvald. Algengast var að réttirnir innihéldu glúten (oftast sem hveiti) og mjólk, en þessir ofnæmis- og óþolsvaldar voru í yfir helming þeirra rétta sem skoðaðir voru.

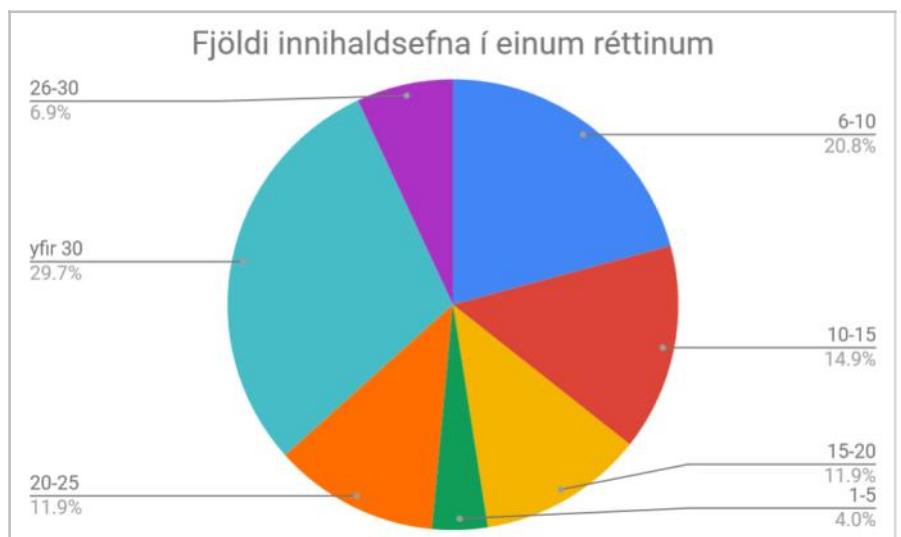
Algengt var að starfsfólk væri ekki meðvitað um innihaldsefni samsettra hráefna s.s. kjótkrafts sem einn og sér getur innihaldið yfir

10 innihaldsefni. Það voru ekki allir að átta sig á að ofnæmis- og óþolsvaldar þurfa aðeins að vera til staðar í litlu magni, jafnvel snefilmagn til að geta valdið skaða hjá þeim sem hafa ofnæmi eða óþol og í sumum tilfellum kom matreiðslumönnum á óvart að réttir innihéldu ákveðinn ofnæmis- eða óþolsvald þegar innihaldslýsingar hráefna voru skoðaðar nánar. Það getur verið mjög varasamt þegar starfsmenn gera sér ekki grein fyrir hvaða hráefni þeir eru með í höndunum og eru því alveg ómeðvitaðir um hætturnar.

Aðspurðir töldu matreiðslumenn að það væri lítið mál að koma til móts við sérþarfir viðskiptavina með því að sleppa einu innihaldsefni en eins og sjá má á mynd



Mynd 2: Hlutfall veitingastaða sem gefa til kynna að starfsfólk veiti upplýsingar um ofnæmis- og óþolsvalda.



Mynd 3: Fjöldi innihaldsefna í einum rétti eins og það er þantað af matseðli, þ.e. meðlæti og sósa telst með.

Könnun á upplýsingagjöf um ofnæmis- og óþolsvalda frh.

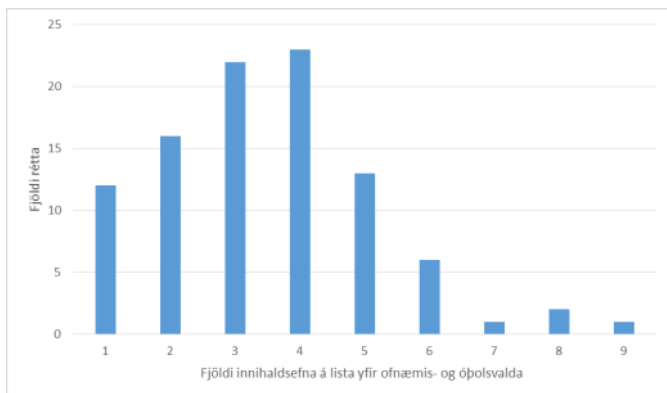
5, kom í ljós þegar skoðað var hversu marga ofnæmis- og óþolsvalda einn réttur innihélt, að þeir voru allt upp í 9.

Það er því hugsanlegt að erfitt sé að uppfylla sérþarfir og að matreiðslumenn séu að lofa of miklu þegar þeir halda því fram að einfalt sé að aðlaga réttina að þörfum þeirra sem eru með ofnæmi eða óþol. Þá má ætla, þegar réttir innihalda allt að níu ofnæmis- og óþolsvalda, að hætta á krossmengun í eldhúsinu sé töluverð. Þetta þurfa veitingastaðir að taka með í reikninginn og meta hættuna á, þegar útibúinn er matur fyrir þá sem hafa ofnæmi eða óþol.

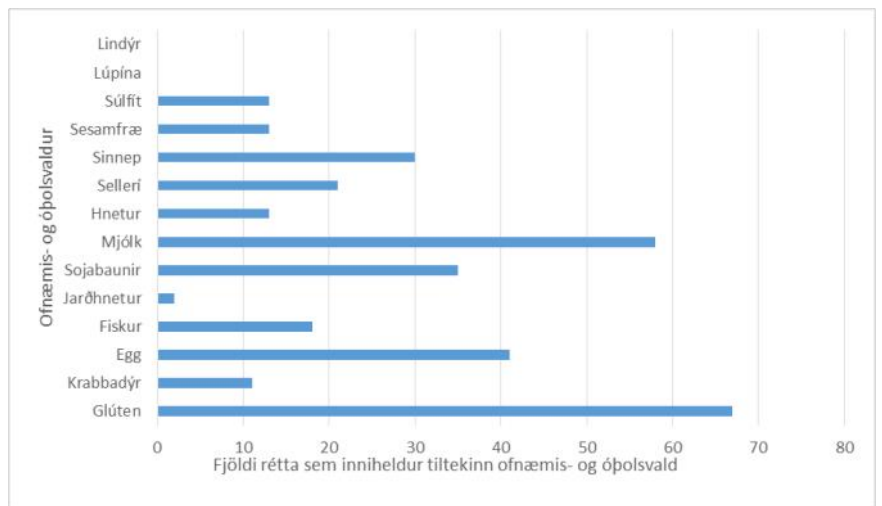
Um 1/3 fyrirtækja gerði sér grein fyrir að utanumhald um ofnæmis- og óþolsvalda væri umfangsmikið og hafði útbúið möppu með innihaldslýsingum allra rétta sem starfsmenn gátu leitað í til að vera fljótir að svara spurningum um réttina. Þetta má sjá á mynd 6.

Það voru því þó nokkrir staðir sem voru með innihaldslýsingar en vöktu ekki athygli viðskiptavina á því að hægt væri að nálgast upplýsingarnar hjá þeim.

Niðurstöður þessarar könnunar gefa tilefni til að ætla að upplýsingagjöf varðandi ofnæmis- og óþolsvalda á veitingastöðum í Reykjavík á árunum 2017 og 2018 væri verulega ábótavant, bæði varðandi þekkingu starfsmanna og framkvæmd upplýsingagjafar af hálfu rekstraraðila. Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur telur að niðurstöðurnar sýni að nauðsynlegt sé fyrir veitingastaði að taka saman innihaldslýsingar allra



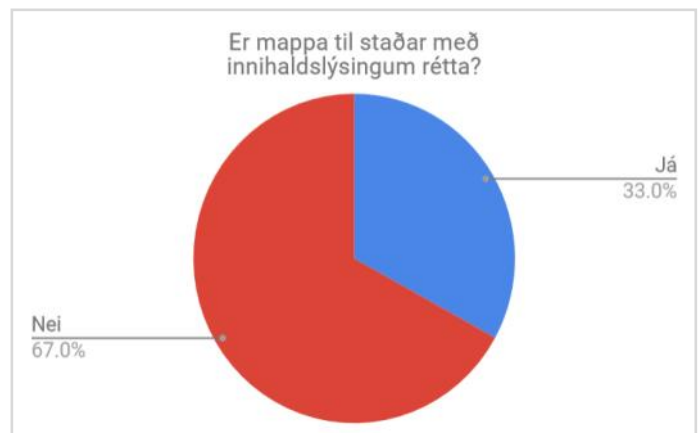
Mynd 5: Réttir sem innihéldu ofnæmis- og óþolsvalda, algengast var að þeir innihéldu 3-4 ofnæmis- og óþolsvalda.



Mynd 4: Fjöldi rétta sem inniheldur tiltekinn ofnæmis- og óþolsvald.

rétta á matseðli skriflega. Ekki sé hægt að ætlast til að starfsmenn geti munað öll innihaldsefni allra rétta. Að hafa upplýsingar um innihaldsefni skriflegar og aðgengilegar fyrir alla starfsmenn í fyrirtækinu er nauðsynlegt til að tryggja matvælaöryggi og fyrirbyggja misskilning. Það er alltaf fyrirtækið sjálft sem ber ábyrgð ef viðskiptavinur verður fyrir skaða vegna matvæla sem hann kaupir á veitingastaðnum.

Gera þarf ráð fyrir því í þjálfun starfsmanna að farið sé yfir upplýsingagjöf um matvælin og hvernig skuli að henni staðið. Samkvæmt matvælaöryggisreglugerðinni er það skylda matvælaöryggisreglugerðarinnar að þjálfar og fræða starfsfólk sitt ásamt því að starfsfrækja virkt innra eftirlit. Hluti af þessari fræðslu á að vera fræðsla um ofnæmis- og óþolsvalda sem og upplýsingagjöf til viðskiptavina. Þessi fræðsla starfsmanna er liður í því að tryggja matvælaöryggi.



Mynd 6: Fjöldi staða sem var með möppu með innihaldslýsingum allra rétta.

Svava Liv Edgarsdóttir Fagsviðsstjóri hjá Neytendavernd, Matvælastofnun.

Listeria monocytogenes (hér eftir *Listeria*) er umhverfisbaktería sem getur smitast í matvæli og valdið matarsýkingum í fólki sem nefnist *Listeriosis*. Sjúkdómurinn er ekki algengur en hann getur hins vegar verið mjög alvarlegur og dánartíðni há miðað við flesta matarborna sjúkdóma. *Listeria* veldur nánast aldrei sjúkdómi hjá fullfrísku ungu fólki en þeir sem veikir eru fyrir eiga á hættu að sýkjast, s.s. einstaklingar með skert ónæmiskerfi, aldraðir, ung börn og fóstur í móðurkviði. Oftast er um einstaka tilfelli að ræða en vegna þess hve langur meðgöngutíminn er, hefur reynst erfitt að greina hópsýkingar af völdum *Listeríu*. Vægari sjúkdómseinkenni geta komið fram í meltingarvegi allt frá nokkrum klukkustundum fram til 3 dögum eftir neyslu. Berist bakterían út í blóðið, allt að 3-70 dögum frá smiti, geta alvarlegri sjúkdómseinkenni komið fram s.s. heilahimnubólga.

Sjúkdómstilfelli

Í Evrópu hefur tíðni matarsýkinga af völdum *Listeríu* aukist á síðustu árum. Á árunum 2011 til 2013 jukust tilfellin úr 1470 í 1763 með dánartíðni á bilinu 13-18%. Vert er að minna á *Listeríufarald* sem kom upp í Danmörku árið 2014 vegna rúllupylsu frá framleiðandanum Jørn A. Rullepølser. Þá var staðfest að 41 hafi veikst og þar af létust 17. Í Evrópu var tilkynnt um 2,5 tilfelli á hverja 100 þúsund íbúa á árunum 2016 og 2017.

Á vef landlæknis má finna upplýsingar um sýkingar af völdum *Listeríu*. Á árunum 2010 til 2016 var fjöldi *Listeríusýkinga* í fólki hér á landi á bilinu 0-1 á hverja 100 þúsund íbúa. Það gerir um 1-4 staðfest tilfelli á ári hverju. Á árinu 2017 hækkaði tíðnin skyndilega í 2 tilfelli pr. 100 þúsund íbúa en þá greindust 7 einstaklingar. Á árinu 2018 lækkaði tíðnin aftur í 1 (2 einstaklingar).

Listeria í matvælafyrirtækjum og kröfur um greiningar

Við alla matvælavinnslu þarf hafa að leiðarljósi góða starfshætti og virkt innra eftirlit. Með greiningu á sjúkdómssvaldandi örverum í matvælum fást upplýsingar um hvort neytendum stafi hætta af matvælunum og hvort innra eftirlit sé að skila árangri.

Listeria smitast með matvælum sem ýmist hafa verið menguð frá upphafi eða mengast hafa í framleiðsluferli. Hún er harðgerð og það sem helst greinir



Svava Liv Edgarsdóttir

Listeríu frá öðrum matarsýkingabakteríum er að hún getur fjölgað sér við dæmigert kælihitastig. Kjörhitastig *Listeríu* er 30-37°C, en hún getur fjölgað sér á hitastigsbilinu frá 0-45°C. Þá er *Listeria* saltþolin og dafnar vel í súrefni, sem og súrefnissnaudu umhverfi.

Aukin tíðni *Listeriosis* á árinu 2017 kallaði á aukið eftirlit með því hvaðan *Listeria* er að berast í matvælin. Skipulagt var eftirlitsverkefni til að efla vitund framleiðenda og benda á þá ábyrgð sem því fylgir að framleiða matvæli tilbúin til neyslu m.t.t. hættu vegna *Listeríu*. Fyrirtæki eiga að hafa skilgreind viðbrögð við því þegar bakterían greinist í framleiðsluumhverfi. Horfa þarf til margra þátta sbr. á hvaða svæði hún greinist, hvort um sé að ræða staði sem eru í beinni snertingu við tilbúin matvæli, nærliggjandi svæði eða áhættuminni svæði. Einnig þarf að horfa til vaxtarskilyrða *Listeríu* í framleiðsluvörinni m.t.t. eðlis- og efnafræðilegra eiginleika matvællanna, lengd geymslupóls og ekki síst neytendahóps vörunnar.

Samkvæmt reglugerð nr. 135/2010 (EB/2073/2005), um örverufræðileg viðmið þarf sérstaklega að vakta „matvæli tilbúin til neyslu“ m.t.t. *Listeríumengunar*. Í slíkum matvælum getur bakterían hugsanlega fjölgað sér í hættulegt magn yfir tiltekinn tíma. Þess konar matvæli fá jafnan ekki hitameðhöndlun sem nægir til að eyða bakteríunni í vörinni áður en hennar er

Leitin að *Listería monocytogenes* í framleiðsluumhverfi matvælafyrirtækja frh.

neytt. Í reglugerðinni má finna tvenns konar matvælaöryggisviðmið fyrir dæmigerð „matvæli tilbúin til neyslu“. Hámarksgildið er 100 cfu/g í lok geymslutímans fyrir vörur í flokki 1.3 og 1.2, ef geymslupólsathuganir liggja fyrir sem staðfesta að *Listería* fjölgar sér ekki yfir 100 cfu/g á geymslupólstímanum. Geti framleiðandinn ekki sýnt fram á að varan fari ekki yfir mörkin 100 cfu/g á geymslupólstímanum, má *Listería* ekki greinast í 25g (5*25g sýni) áður en varan fer á markað frá framleiðanda. Jafnframt má fjöldinn ekki fara yfir 100 cfu/g á geymslupólstímanum.

Þeir sem framleiða matvæli tilbúin til neyslu verða að setja upp sýnatökuáætlun sem byggir á áhættumati. Áhættumatið er mat á því hversu líklegt er að *Listería* berist í matvælin og þá hver vaxtarskilyrði bakteríunnar eru á geymslupólstíma vörunnar. Gera þarf ráð fyrir kerfisbundinni töku sýna til greininga á *Listeríu* í afurð og einnig í framleiðsluumhverfinu. *Listería* getur nefnilega myndað svokallaða biofilmu og verið illviðráðanleg, nái hún að hreiðra um sig í matvælavinnslum.

Umhverfissýnatökur

Niðurstöður reglulegrar umhverfissýnatöku geta gefið vísbindingu um árangur góðra starfshátta hvað varðar hreinlæti og hættu á krossmengun. Með skipulegum sýnatökum í vinnsluumhverfi má leita uppi hugsanlega *Listeríu* mengun til að útrýma henni.

Framleiðendur eiga að ákvarða viðeigandi fjölda sýnatökustaða, hvað varðar fleti og búnað, sem er í beinni snertingu við matvælin og þeirra sem ekki eru í beinni snertingu við matvælin. Taka þarf mið af stærð og gerð matvælafyrirtækis, vöruflæði, vinnsluáferð, eiginleikum matvæla og einnig fyrri niðurstöðum úr sýnatökum.

Eins og fram hefur komið er *Listería* útbreidd umhverfisbaktería og hefur víða verið einangruð úr pökkunar- og vinnslusvæðum matvælafyrirtækja. Sýnt hefur verið fram á að hún getur verið viðvarandi í ýmsum búnaði og á stöðum í vinnslunni þar sem hún nær að búa um sig. Því má búast við að greina tilvist *Listeria* spp. eða *L. monocytogenes* af og til í umhverfissýnum sem safnað er úr matvælavinnslum.

Sýnatökuáætlanir fyrir umhverfissýni hafa það að markmiði að finna *Listeríu* sé hún til staðar og þá finna þau svæði sem hún hefur búið um sig á. Úrbætur miða að því að útrýma *Listeríu* og þrálátum „biofilm“ svæðum. Ef eingöngu fást neikvæðar niðurstöður er ráðlegt að endurskoða aðferðir við umhverfisvöktunina. Skoða þarf hvort bæta þurfi við



Greining á *Listeríu* á rannsóknarstofu.

og/eða skipta út nýjum leitarstöðum fyrir sýnatöku í verksmiðjunni, til að tryggja að ekki verði farið á mis við uppsprettu mengunar.

Almennt er ekki mælt með að taka safnsýni af stöðum (fletir og búnaður) sem eru í beinni snertingu við matvælin þar sem það getur aukið tímann sem þarf til að rannsaka upptök mengunar, reynist sýnið jákvætt fyrir *Listeríu*.

Sýnatökutiðni

Leiðbeinandi tíðni fyrir umhverfissýnatökur í fyrirtækjum sem framleiða matvæli tilbúin til neyslu er 6 -12 sinnum á ári (5 -10 umhverfissýni í hvert sinn). Tíðnin byggir á áhættu hverju sinni og vaxtarskilyrða *Listeríu* í afurðinni. Alla jafnan er ekki gerð krafa um umhverfissýnatökur þegar um er að ræða vörur í flokki 1.3, t.d. tilbúin matvæli með styttra en 5 daga geymslupól. Þó er stundum ástæða til að fylgjast með *Listeríu* í framleiðsluumhverfinu s.s. þegar ægir saman viðkvæmum hráefnum við framleiðslu tilbúinna matvæla, sbr. laxi og grænmeti. Þá má færa rök fyrir minni kröfum um matvælasýni þegar *Listería* er skipulega vöktuð í framleiðsluumhverfinu.

Ef *Listería* greinist í framleiðsluumhverfi skal m.a. leitast við eftirfarandi:

- Þrifa og sótthreinsa framleiðsluumhverfið, sérstaklega þá staði þar sem *Listería* greindist og nærliggjandi svæði. Síðan skal sannreyna þrif, t.d. með ATP mælingum.
- Eftir að þrif og sótthreinsun er lokið skal taka umhverfissýni að nýju á þeim svæðum sem mengunin greindist og af nærliggjandi hlutum og stöðum, a.t.t. vinnsluflæðis í gegnum

Leitin að *Listeria monocytogenes* í framleiðsluumhverfi matvælafyrirtækja frh.

framleiðslulínuna. Ef *Listeria* greinist t.d í skurðavél, skal taka sýni af kæliþrymi, staðnum þar sem varan var geymd eða meðhöndluð fyrir niðursneiðingu. Einnig skal taka sýni af þökkunarstað, þar sem varan var meðhöndluð eftir niðurskurð.

- Auka sýnatökutíðni tímabundið, að lágmarki næstu 4 vikurnar, þar til búið er að rannsaka upptök/orsök mengunar og uppræta hana. Sjá frekari viðbrögð vegna umhverfissýna fyrir matvæli í áhættuflokki 1 og 2.
- Ef *Listeria* greinist á áhættusömum svæðum, t.d. í vinnslurými eða þökkunarsvæði, þarf að rannsaka hvort *Listeria* hafi borist í afurðir með því að taka sýni af framleiðsluvörum. Athugið að þegar tekin eru viðbótarsýni úr umhverfi eftir að *Listeria* greinist, skal ekki líta á það sem stakar sýnatökur, heldur er það gert til að kanna hvort *Listeria* mengun berist frá umhverfi í afurð.
- Ef *Listeria* greinist í framleiðsluumhverfi

þarf að ákveða frekari viðbrögð, sbr. hvort þörf sé á að hitameðhöndla tilbúnar afurðir eða að stytta geymsluþolstímann í að hámarki 5 daga.

Hér að neðan má finna nokkra gagnlega tengla á leiðbeiningar um hvernig standa skuli að rannsókni á *Listeria* í framleiðsluumhverfi.

Í [reglugerð 135/2010 \(EB/2073/2005\), um örverufræðileg viðmið fyrir matvæli](#) er m.a fjallað um *Listeria monocytogenes* í tilbúnum matvælum.

[Leiðbeiningar MAST *Listeria monocytogenes* Sýnatökur](#)

[Europe Guidelines on sampling the food processing area and equipment for the detection of *Listeria monocytogenes*](#)

[Nswfoodauthority Controlling *Listeria monocytogenes* in the food processing environment](#)

[FDA Control of *Listeria monocytogenes* in Ready-To-Eat Foods](#)

Fróðleikur um egg

Ekki er munur á næringargildi hvítra og brúnna eggja.

Hvernig er hægt að sjá hversu gamalt egg er:

- Við steikingu, ef eggjahvítan flæðir mikið út er eggjið eldra.
- Heilt egg er sett í skál með köldu vatni, ef egg liggur flatt á botni er það nýtt ef það er upp á rönd í botninum er það 2-3 vikna gamalt, ef það flýtur er það gamalt og getur verið ónýtt.

Skurn næst best af soðnu eggji ef egg er 2-3 vikna gamalt, erfitt er að ná skurninni af glænýju eggji.

Hvernig er hægt að sjá hvort egg er soðið eða hrátt: Egg er sett á borð og því snúið í hringi, ef það snýst í stöðuga hringi er það líklega soðið, ef egg er óstöðugt og vaggar er það líklega hrátt.

Soðin egg með skurninni geymast í allt að viku við kælihitastig 0-4°C.

Hvít hæna getur verpt brúnum eggjum og öfugt. Það fer eftir lit eyrnasnepla á hænunni hvernig eggjið verður á litinn.

Soðið egg inniheldur 34% prótín, 63% fitu og 1% kolvetni. Eitt egg inniheldur A, D, E og B vítamín auk fólats, kalk, fosfór, magnesíum, kalíum, járn, kopar, sink, jod og selen. Nánast öll næringarefni eggisins eru í gulunni.

Meðalegg inniheldur um 80 hitaeiningar.

Suðutími eggja:

Linsóðin 4-5 mínútur.

Meðal soðin egg (brosandi egg) 7 mínútur.

Harðsoðin egg 10 mínútur.

Uppskrift:

Egg spæld á pönnu með salti og pipar, borið fram með léttsoðnu avókadói.

Oddný Kristín Kristbjörnsdóttir heilbrigðisfulltrúi í Reykjavík tók saman.



Þátttakendur á heilbrigðisfulltrúanámskeiði

Umhverfisstofnun í samstarfi við Matvælastofnun hélt réttindanámskeið fyrir verðandi heilbrigðisfulltrúa dagana 16. til 20. september 2019. Fyrstu þrjá dagana var farið yfir þætti er varða lagaumhverfi heilbrigðiseftirlits, stjórnáslu, hollustuhætti, eftirlit með efnavörum og mengunarvarnir í húsnæði Umhverfisstofnunar í Reykjavík. Seinni tvo daga námskeiðsins var farið yfir þætti er varða matvælalöggjöf og matvælaeftirlit og var kennt í húsnæði Matvælastofnunar á Selfossi.

Alls voru fluttir 42 fyrirlestrar um efni sem tengjast starfi heilbrigðisfulltrúa. Námskeiðið sóttu alls 15 verðandi heilbrigðisfulltrúar auk þess sem fyrirlestrar voru sendir út til að gera starfandi heilbrigðisfulltrúum og starfsmönnum Umhverfisstofnunar og Matvælastofnunar kleift að nýta þá til endurmenntunar.

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



Þátttakendur á heilbrigðisfulltrúanámskeiði ásamt Jónínu Stefánsdóttir og Gunnar Alexander Ólafssyni.

Þátttakendur voru:

Snæfríður Halldórsdóttir — HER

Katrín Ólafsdóttir — HER

Björg Rós Guðjónsdóttir — HER

Guðlaug Gylfadóttir — HER

Björn Kristján Bragason — HER

Ásthildur Erlingsdóttir — HER

J. Trausti Jónsson — HSN

Hörður Þorsteinsson — HHK

Þóra Dögg Jörundsdóttir — HHK

Kristín S. Sigurðardóttir — HVL

Árni Gunnarsson—HVL

Steinn Oddgeir Sigurjónsson—HNE

María E. Bjarnardóttir—HSL

Ragnhildur Sævarsdóttir—HSL



Þátttakendur á heilbrigðisfulltrúanámskeiði.

Ráðstefna um sundlaugar og spa í Marseille Frakklandi 18.-22. mars 2019

Ásmundur E. Porkelsson

Heilbrigðisfulltrúi hjá Heilbrigðiseftirliti Suðurnesja

Í vor sem leið var í 8. sinn haldin alþjóðleg ráðstefna um sundlaugar og spa í Marseille í Frakklandi. Yfirskrift hennar var Efna- og örverufræðilegar hættur: Heilsufarsleg áhrif, uppákomur, rannsóknir, meðhöndlun og fyrirbyggjandi ráðstafanir.

Ráðstefnan var sótt af um 120 gestum frá 30 ríkjum og flutt voru á sjötta tug erinda á 5 dögum. Auk þess voru vettvangsferðir og samkomur þar sem þátttakendum gafst tækifæri til ræða málin í rólegheitum. Að þessu sinni sóttu 4 Íslendingar ráðstefnuna, allir heilbrigðisfulltrúar hjá heilbrigðiseftirliti sveitarfélaganna.

Á dagskránni voru tvö umfjöllunarefni fyrirferðarmest: Annars vegar heilsufarsleg áhrif klórs og þeirra efnasamband sem myndast þegar klór og önnur sótthreinsiefni komast í snertingu við lífræn efni og hins vegar örverufræðilegar hættur. Af efnistöfum og nálgun má ráða að markhópurinn hafi verið þeir sem fást við rannsóknir á heilsufarslegum áhrifum sundiðkunar, stjórnvöld sem fara með málefni sundstaða, eigendur sundstaða og aðilar sem bjóða upp á ráðgjöf og þjónustu á þessu sviði.

Víðast hvar er notkun klórs eða sambærilegra lausna lögbundin til að vinna gegn útbreiðslu smitsjúkdóma í almenningssundlaugum. Klórinn er afar öflugt sótthreinsiefni vegna hvarfgirni hans við lífræn efni. En þar liggur líka veikleiki hans. Við þessi hvörf myndast margvísleg efnasambönd sem fæst eru heilsusamleg og sum beinlínis hættuleg. Einu nafni



Höfnin í Marseille Frakklandi.



Ásmundur E. Porkelsson í Marseille Frakklandi.

nefnast þessi efni aukaafurðir sótthreinsunar eða DBP (Disinfection by-products). Mörg þessara efna gufa hratt upp úr vatninu og eru þá til lítilla vandræða fyrir þá sem synda utandyra í hægum andvara eða einhverju þaðan af hressilegra. Þegar synt er innandyra ríður á að loftskipti séu hröð og góð. Drjúgur hluti ráðstefnunnar var nýttur til að miðla upplýsingum hver þessi efni geti verið, magn þeirra, hugsanlega heilsufarsáhættu, leiðir til að draga úr myndun þeirra og aðferðir til að losna við þau sem þrátt fyrir allt myndast. Var það mál manna að helsta uppspretta lífrænna efna, sem gengið geta í samband við klórinn, er hjá sundmanninum sjálfum og þeirra mikilvægasta framlag til minnkunar þessara efna er vandlegur sápuþvottur undir steypibaði áður en gengið er til laugar og auðvitað það að enginn ætti að líta á sundlaug eða heitan pott sem stað til að kasta af sér vatni.

Til hvers eru handlaugar ?

Handlaugar eru fyrir handþvott. Þær skulu vera með heitu og köldu, rennandi vatni og efnum til að þvo hendur og einnota handþurrkum. Skyld er að hafa handlaug til staðar þar sem unnið er með óvarin matvæli.

Hér til hægri má sjá handlaug sem verður að teljast til fyrirmyndar.

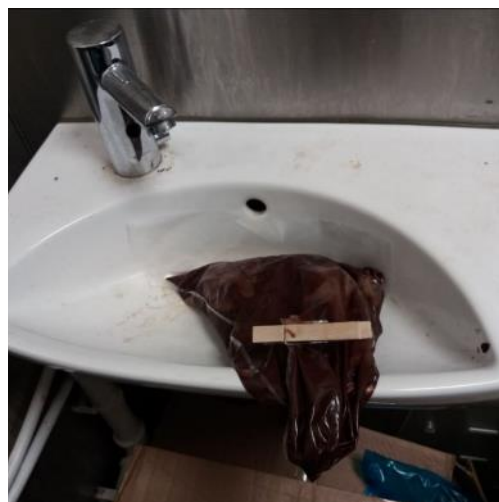
Einhvers misskilnings hefur þó gætt um tilgang handlauga. Eftirfarandi eru myndir teknar úr eftirliti af heilbrigðisfulltrúum þar sem notkun er ekki í samræmi við góða starfshætti.



Handlaug til fyrirmyndar.



Handlaug fyrir tómu kaffibollana.



Handlaug fyrir glassúrinn.



Handlaug fyrir nesti starfsmanns.



Handlaug fyrir tóm matarílát.



Handlaug fyrir brúsa.



Handlaug fyrir steikaráhöldin.



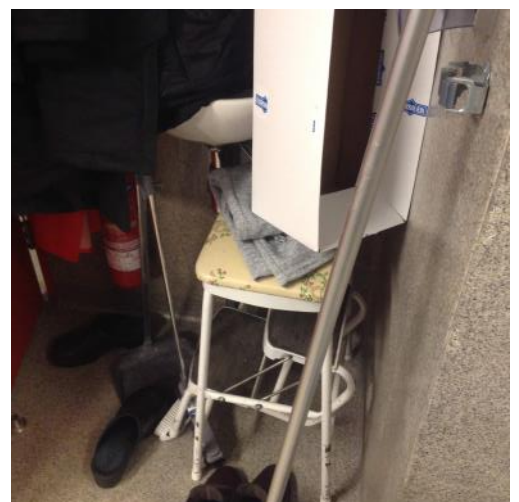
Handlaug notuð fyrir tómar fernur.



Handlaugin tileinkuð þjónustustjóra á plani, þrátt fyrir að vera skv. teikningum ætluð matvælastarfsemi.



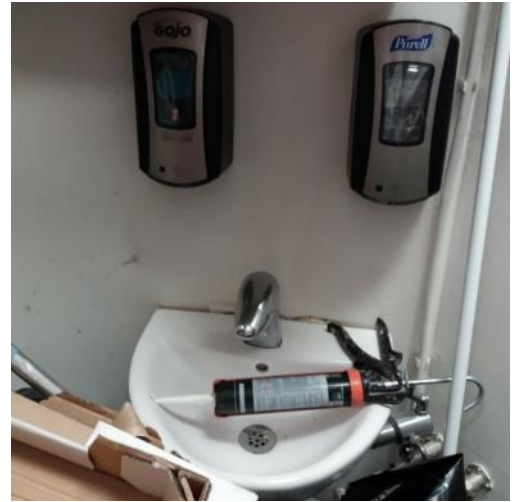
Óhrein handlaug.



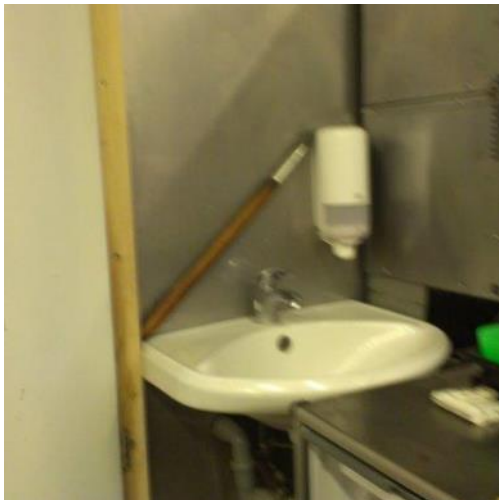
Handlaug í feluleik auk annarra umgengnisvandamála.



Handlaug eingöngu notuð til að hella skúringavatni.



Handlaug fyrir silíkonið.



Þessi handlaug er alveg klesst á milli.



Hvar er handlaugin? Hvar er fljótandi handsápa?



Handlaug notuð fyrir veski.



Handlaug fyrir sigtið.

Fræðsluferð FHU til Boston dagana 24-28. apríl 2019

Anna Jóhannesdóttir Heilbrigðisfulltrúi hjá Heilbrigðiseftirliti Reykjavíkur

FHU (Félag heilbrigðis- og umhverfisfulltrúa) stóð fyrir fræðsluferð fyrir heilbrigðisfulltrúa til Boston dagana 24.-28. apríl sl. Á miðvikudegi var flogið út til Boston og hafði hópurinn kvöldið til að jafna sig eftir flugið og endurnýja krafta sína áður en dagskrá hæfist að morgni fimmtudags. Á fimmtudegi var dagurinn tekinn snemma, allir voru mættir fyrir klukkan 9 í Boston Inspectional Services og Boston Public Health Commission, en þær stofnanir eru staðsettar í sömu byggingu. Þessar stofnanir sjá um heilbrigðiseftirlitið í Boston. Við byrjuðum á hæðinni hjá Boston Inspectional Services sem skiptist í nokkrar deildir. Indira mannauðsstjóri bauð okkur hjartanlega velkomin og sagði okkur að það væri ekki algengt að þau fengju heimsóknir erlendis frá en við værum afar kærkomnir gestir.



Indira Alvarez mannauðsstjóri býður hópinn velkomin.

Boston er ekki uppbyggð eins og aðrar borgir í Bandaríkjunum hvað eftirlit varðar, þar er mun meira um samvinnu og þau telja nálgun Boston að hinum ýmsu vandamálum til fyrirmyndar í Bandaríkjunum. Inspectional Services skiptist m.a. í byggingadeild, heilbrigðisdeild, matvæladeild og umhverfisdeild. Deildarstjórar héldu stutt erindi og kynntu starfsemi sinna deilda fyrir heilbrigðisfulltrúum. Þessar deildir vinna mjög mikið saman. Sum verkefni hjá matvæladeildinni svipar til verkefna á Íslandi, þau skoda t.d. teikningar, fara í eftirlit í matvælafyrirtæki og gefa einkunnir í bókstöfum sem eru birtar á vefnum. Kvörtunum er sinnt innan 24 klukkustunda og stefnt er að því að fyrirtæki uppfylli kröfur að fullu. Ef fyrirtæki uppfylla ekki kröfur, sem eru gerðar á þau, innan viku þurfa þau að ráða heilbrigðisfulltrúa til sín og fara í áheyrn hjá Boston Inspectional Services. Nokkuð ljóst er að flestir ef ekki allir vilja sleppa við áheyrn. Umhverfisdeildin hefur snertifleti við flestar

deildir en hennar helstu verkefni eru að fara í húsnæðisskoðanir. Meindýraeyðar eru á vegum umhverfisdeildarinnar í miðborg Boston en í úthverfum er algengt að meindýraeyðingu sé sinnt af verktökum.

Deildarstjórar hjá Boston Public Health Commission



Hópurinn spenntur að hlusta á fyrirlestra.

voru einnig með erindi. Boston Public Health sinnir ýmsum verkefnum varðandi lýðheilsu en deildarstjóri frá umhverfis- og vinnueftirlitsdeild var með fróðlegt erindi þess efnis. Deildin sinnir almennu hollustuháttaeftirliti og hefur einnig eftirlit með stöðum sem dreifa maríjúanna í lækningaskyni. Þá sér deildin einnig um að fylgjast með loftgæðum í borginni, blýeitrun frá lögnum og húsnæðisskoðanir en veggjalýs og mygla eru algeng vandamál í Boston. Þá lýsti deild smitsjúkdóma störfum sínum en deildin fylgist grannt með smitsjúkdómum sem eru í gangi á hverjum tíma en það eru yfir 70 sjúkdómar sem eru tilkynningaskyldir. Þau sjá um rannsóknir á



Paul Shoemaker heldur erindi um umhverfisvá.

Fræðsluferð FHU til Boston frh.

matarsýkingum, bæði hjá fólki og matvælafyrirtækjum. Deildin fylgisti með smitvörnum í grunnskólum og grípur til fyrirbyggjandi aðgerða þar sem þörf er á. Þá hefur deildin umsjón með athvörfum heimilislaustra og halda skráningu yfir heimilislaustr fólk og hversu margir eru skráðir inn í athvörf á hverjum tíma. Við lok fundar var heilbrigðisfulltrúm frá Íslandi afhentar góðar gjafir með kveðju frá borgarstjóra Boston, Martin J. Walsh.

Í hádeginu var farið í næsta hús á mjög amerískan veitingastað „Diner“. Eftir hádegismat var haldið til Boston Water and Sewer. Þar tók forstjórinn Henry F. Vitale á móti okkur ásamt yfirverkfræðingi fyrirtækisins, John Sullivan sem kynntur var til sögunnar sem helsti sérfræðingur Bandaríkjanna í vatnsveitumálum. John Sullivan hélt fróðlegan fyrirlestur um það frábæra neysluvatn sem íbúar Boston hafa aðgang að en það er ekkert meðhöndlað og alveg hægt að drekka það beint úr krananum. Vatnið er ekki síað, en þegar leið á fyrirlesturinn kom í ljós oftast er bætt við það klór eða flúor, einnig þarf að hækka sýrustigið vegna blýsins í lögnunum og þá er það einnig geislað eða sótthreinsað með óson. Fráveitukerfið er einnig í góðum málum, það kemur þó fyrir að það flæði upp úr niðurföllum í miðbænum vegna hækkaðs yfirborðs sjávar. Stór fráveitustöð dælir fráveituvatninu 9,5 mílur frá ströndinni.

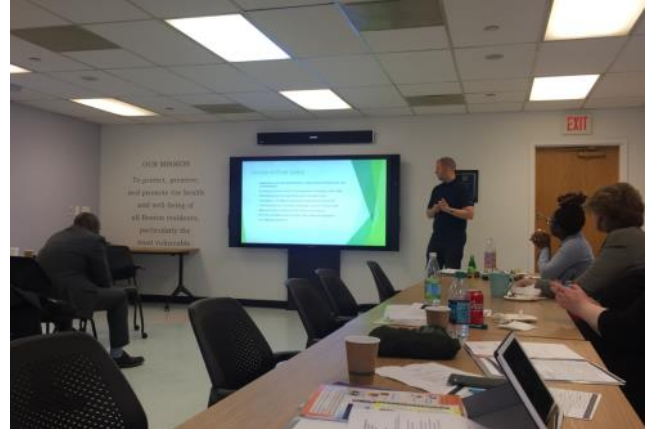
Einhver vandamál eru með stíflur í lögnum vegna



John Sullivan heldur erindi um frábært vatn.

fituklumpa en yfirvöld hvetja til notkunar á sorpkvörnum í vöskum. Vegna hinnar frábæru stöðu vatns og fráveitumála í Boston er ekki talið að þörf sé á að aðskilja brúnt og grátt vatn.

Þá var haldið til National Emerging Infectious Diseases Laboratories eða NEIDL. Stofnunin sér um rannsóknir á hættulegum bakteríum, málefni varðandi lífvernd (biosafety) og líföryggi (biosecurity). Á staðnum er hááhætturannsóknastofa þar sem fólk



Helgi Guðjónsson heldur erindi.

fær einungis að vinna eftir að það hefur farið í gegnum ítarleg próf og bakgrunnur þess rannsakadur í þaula. Helgi var svo heppinn að fá að klæðast þeim hlífðarbúningi sem notaður er á rannsóknastofunum en mynd af honum í búningnum þrýðir forsíðu fréttabréfsins. Það tók þó nokkrar mínútur fyrir hann að komast í gallann með aðstoð frá sérfræðingi.

Eftir velheppnaðan dag var haldið á veitingastaðinn Summer Shack sem var steinsnar frá hótelinu þar sem sumir heilbrigðisfulltrúar fóru í krabbaveislu.

Næsta dag var stefnan aftur tekin á sömu byggingu bara aðra hæð hússins eða til Boston Health Commission. Stofnunin vinnur að lýðheilsuáttum og stór þáttur í starfsemi er að taka saman og vinna úr tölfræðigögnum varðandi heilsutengd málefni, jafnt andleg sem líkamleg og stöðu minnihlutahópa í þjóðfélaginu. Áhugaverðar umræður spunnust í framhaldi af þessu um stöðu þjóðfélagshópa og félagslega kerfið í Boston. Helgi Guðjónsson heilbrigðisfulltrúi í Reykjavík hélt þar erindi um starfsemi heilbrigðiseftirlits á Íslandi.

Eftir hádegisverð var farið að skoða byggingu sem verið er að byggja við South Boston Waterfront en hún er byggð og hönnuð með tilliti til þess að flóð geti orðið í borginni en í Boston eru borgaryfirvöld mjög meðvituð um hækkingu yfirborðs sjávar.

Þegar formlegri dagskrá lauk var haldið aftur á hótelið og þá var kominn tími til að kanna borgina á eigin forsendum, en það er ýmislegt hægt að gera í Boston.

Ýmislegt var gert, t.d. farið í verslunarleiðangra bæði í Boston og í outlet verslanir fyrir utan Boston. Sumir fóru á hafnarboltaleik, skoðunarferðir og söfn.

Að kvöldi laugardagsins var sameiginlegur kvöldverður hópsins á veitingastað við hlið hótelsins. Seinnipart sunnudags hélt hópurinn heim á leið en þó nokkrir þreyttir en ánægðir heilbrigðisfulltrúar mættu í vinnuna að morgni mánudags. Ferðanefndin vonar að allir ferðafélagar hafi haft gagn og gaman af

Fræðsluferð FHU til Boston frh.



Á leiðinni á Victoria's Diner.



Út að borða á Diner, Rán að spjalla við the Commissioner.



Þau eru á almennilegum bílum í eftirliti í Boston.



Litríkt morgunkaffi hjá Boston Inspectional Services.



Oddný og Guðlaug hressar að vanda.



Spennandi fyrirlestur hjá Boston Public Health.

Fræðsluferð FHU til Boston frh.



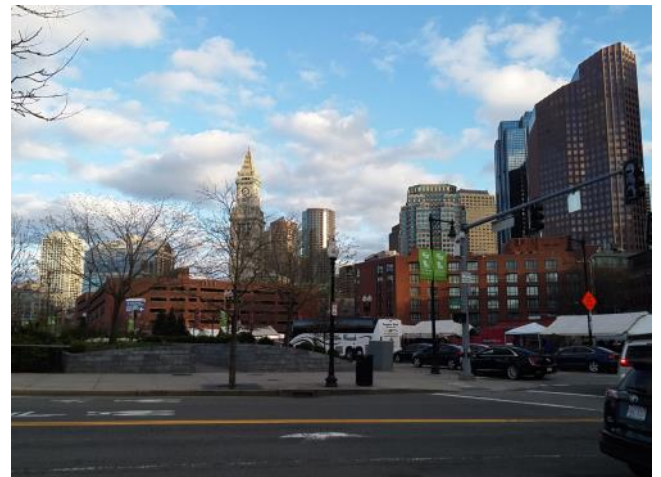
Hafnarbolti í Boston.



Ásthildur stuðningsmaður Red Sox.



Heilbrigðisfulltrúar út að borða.



Down town Boston.



Allir hressir á þessu borði.



Mikið spjallað og hlegið.

Fræðsluferð FHU til Boston frh.



Frábærir smekkir fyrir krabbafólkið.



Smekkirnir komu sér vel.



Ásthildur og Rán í góðum gir.



Herdís að spjalla við róbót út í búð.



Guðlaug, Oddný og Ásthildur.



Hjólað um Boston.

Birting niðurstaðna úr heilbrigðiseftirliti í Reykjavík

Árný Sigurðardóttir
Framkvæmdastjóri hjá Heilbrigðiseftirliti Reykjavíkur

Í lok árs 2017 fór Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur (hér eftir HER) að íhuga hvernig best væri að uppfylla þá skyldu laga nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir sem tók gildi 1. janúar 2018 um birtingu á eftirlitsskýrslum auk skyldu að birta upplýsingar um ýmislegt sem varðar almannaheill og umhverfissgæði. Niðurstaðan hvernig þetta skyldi gert fékkst með fjölmörgum samráðsfundum innan HER, samtali og samvinnu við vefteymi Reykjavíkurborgar, REON hugbúnaðarhús auk skoðunar á birtingu eftirlits hjá erlendum stofnunum. Stefnan var strax í byrjun sett á að birtingin skyldi vera aðgengileg og skiljanleg fyrir sem flesta, ekki síst almenning og eftirlitsskylda aðila sem eru mikilvægustu viðskiptavinir HER að því markmiði að skapa heilnæmt og öruggt umhverfi.

Ákveðið var að gera nokkurs konar úrdrátt úr eftirlitinu, því birting eftirlitsskýrslu í heild þótti ekki vænleg leið þó að vissulega geti allir óskað eftir að fá eftirlitsskýrslu, sem niðurstöðurnar byggja á, senda eftir sem áður. Kerfið sem varð fyrir valinu er samsett af tjáknum, litum, tölum og skýringatexta. Segja má að einungis vanti að hægt sé að hlusta á niðurstöðurnar. (Sjá mynd 1).

Áður en kerfið var sett í gang og niðurstöður birtar voru verkferlar unnir og fyrirbyggjandi ferlar



Árný Sigurðardóttir

endurskoðaðir til að tryggja samræmingu og haldgóða skráningu. Haft var samráð við lögfræðinga um birtinguna, kerfið prófað á aðilum sem þekkja lítt til heilbrigðiseftirlits hvort það sem sett væri fram væri skiljanlegt, auk þess sem það var kynnt áður en birting hófst í heilbrigðisnefnd Reykjavíkur og víðar. Rekstaraðilum er tilkynnt um að niðurstöður eftirlits séu birtar á netinu auk þess sem fastur skýringatexti er í eftirlitsskýrslum þar um. Gefnar eru einkunnir úr þremur þáttum eftirlits eftir því sem við á; hollustuháttum, mengunarvörnum og matvælum. Megin starfsemi fyrirtækis er svo sá þáttur sem ræður hvernig heildarútkoman verður. Þau fyrirtæki sem eru á starfsleyfum hjá HER og háð reglubundnu eftirliti eru metin skv. þessu kerfi. Annað eftirlit er ekki birt. Eins og áður eru drög að eftirlitsskýrslu eftir reglubundið eftirlit, send viðkomandi rekstraraðila til yfirlestarar ásamt andmælarétti. Þar koma einnig fram drög að niðurstöðum úr eftirlitinu sem viðkomandi getur tjáð sig um. Ef andmæli berast eru þau skoðuð m.t.t. hvort þau leiði til breytinga á niðurstöðu eftirlitsins. Breytingar eru þá sendar rekstraraðila til álits aftur og andmælaréttur veittur þar sem við á. Einnig er rökstutt ef ekki er tekið tillit til andmæla. Berist ekki andmæli eru niðurstöður eftirlitsins birtar á netinu hálfum mánuði frá því að rekstraraðili fékk skýrslu senda. (sjá mynd 2)

-  **5** Kröfur uppfylltar / fáeinar ábendingar
-  **4** Fáein frávik / ábendingar
-  **3** Frávik / ábendingar
-  **2** Aðkallandi frávik / ábendingar
-  **1** Starfsemi takmörkuð / stöðvuð að hluta
-  **0** Starfsemi stöðvuð

Mynd 1. Tjákn, litir, tölur og skýringatexti til að lýsa niðurstöðum eftirlits.

Birting niðurstaðna úr heilbrigðiseftirliti í Reykjavík frh.

Fyrirtæki (kennitala) Heimilisfang Póstnúmer	5
Síðasta eftirlit: Dagsetning	Loka
Hollustuhættir	5
Matvæli	5
Mengunarvarnir	5
Heildareinkunn	5
Skýring: Hollustuhættir: Sala á tóbaki og snyrting viðskiptavina skoðuð. Matvæli: Eftirlitspættir skv. eftirlitsskýrslu. Verslunarrými skoðað, ekki bakrymi eða vinnslurými. Mengunarvarnir: Meðferð sorps skoðuð (sorpflokkun).	
Senda beiðni um eftirlitsskýrslu	

Mynd 2. Niðurstöður eftirlits sem birtar eru á netinu.

Má birta upplýsingar úr heilbrigðiseftirliti?

Skylda og lagastöð til að birta niðurstöður úr heilbrigðiseftirliti eru víða. Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga í umboði heilbrigðisnefnda hafa ríka fræðslu- og leiðbeiningaskyldu auk frumkvæðisskyldu vegna mengandi losunar í umhverfið.

Skv. lögum nr. 7/1998 er skylt að birta eftirlitsskýrslur. Þá kveða lög nr. 93/1995 á um að til að tryggja gæði, öryggi og hollustu matvæla skuli það nást með innra eftirliti, áhættugreiningu, rekjanleika afurða og vara, varúðaraðgerðum, fræðslu, upplýsingamiðlun, opinberu eftirliti o.fl. Þetta er í samræmi við sjónarmið um neytendavernd og gagnsæja stjórnýslu sem m.a. er nánar útfærð í reglugerð nr. 320/2012 vegna eftirlits með matvælum. Til viðbótar við lög og reglugerðir sem lúta beint að heilbrigðiseftirliti fjalla upplýsingalög nr. 140/2012 um rétt almennings til aðgangs að upplýsingum og svo sérstaklega um umhverfismál í nýjum kafla laganna. Markmið upplýsingalaga er að tryggja gagnsæi í stjórnýslu við meðferð opinberra gagna, að styrkja upplýsingarétt og tjáningarfrelsi í lýðræðissamfélagi, aðhald fjölmiðla og almennings að stjórnvöldum, möguleika fjölmiðla til að miðla upplýsingum og efla traust á stjórnýslunni. Í 29. gr. laganna má sjá nánar skilgreiningar til hvers umhverfismál taka en það er vítt svið og tekur einnig til öryggi í fæðukeðjunni. Í lögnum er lögð sérstök frumkvæðisskylda á stjórnvöld og skulu

þau vinna að því að gera upplýsingar aðgengilegar almenningi og er þeim ævinlega skylt að hafa frumkvæði að upplýsingagjöf sé ástæða til að ætla að frávik vegna mengandi efna í umhverfi geti haft í för með sér hættu eða skaðleg áhrif á umhverfi eða heilsu fólks eða dýra. Almenn undanþáguákvæði laganna um þagnarskyldu koma ekki í veg fyrir rétt almennings um upplýsingar vegna mengandi losun í umhverfið.

Hvernig hefur gengið?

Reynslan hefur verið mjög góð. Fyrirtækin hafa séð sér hag í að gera úrbætur og bregðast fyrr við kröfum eftirlitsins, meira samtal hefur verið við fyrirtækin um hvernig þau standa sig og segja má að báðir aðilar hafa hag af birtingu niðurstaðna. Kerfið ýtir undir að eftirlitsskýrslur verði vandaðri og eykur á samræmi milli eftirlitsaðila auk þess sem úrbætur skila sér fyrr. Allir eru meira meðvitaðir að verið er að vinna með opinber gögn og að síauknar kröfur um gagnsæi hjá eftirlitsstofnunum er raunveruleikinn. HER telur jafnframt að með þessu er enn frekar verið að styðja við meginmarkmið helstu laga sem HER framfylgir sem eru hollustuhátta- og mengunarlöggjöfin sem og matvælalöggjöf.

Þess skal þó getið að Samtök atvinnulífsins, Samtök iðnaðarins, Samtök fyrirtækja í ferðaþjónustu, Samtök verslunar og þjónustu og Samtök fyrirtækja í sjávarútvegi (hér eftir Samtökin) hafa lagt í vegferð að skipta sér að innri starfsemi HER og telja

Birting niðurstaðna úr heilbrigðiseftirliti í Reykjavík frh.

birtingu niðurstaðana úr eftirliti ólöglega og krafist að fagráðuneyti hlutist til um málið. Samtökin hafa m.a. nefnt að samræmingu vanti á landinu en HER er ekki kunnugt um að Samtökin hafi beint þeim áhyggjum sínum til ráðuneytanna að það eru Umhverfisstofnun og Matvælastofnun sem skv. lögum eru samræmingaraðilar alls heilbrigðiseftirlitis í landinu. HER er ekki kunnugt um að nokkurn tíma hafi komið leiðbeiningar um hvernig eftirlitsskýrslur skuli vera eða birtingar á opinberum gögnum né leiðbeiningar komið um framsetningu gagna. Auk þess hafa Samtökin all miklar áhyggjur, sérstaklega af matvælafyrirtækjum, að það sé íþyngjandi fyrir þau að hægt sé að sjá hvernig þau standa sig. HER vísar því á bug. Það er fyrst og fremst almenningur sem á rétt á að vita hvernig þjónustan er, hvort sem það eru matvælafyrirtæki, mengandi fyrirtæki eða hollustuháttafyrirtæki. Nýjasta útspil Samtakanna er að reyna að fá í gegn reglugerðarbreytingar svo að það sé skýrt að ólöglegt sé að birta niðurstöður eftirlits.

Framhaldið

Á meðan HER telur sig vera að bæta upplýsingar og gagnsæi verður birting úr reglubundu eftirliti

hjá starfsleyfisskyldum fyrirtækjum á ofangreindan hátt að óbreyttu. Það er von HER að yfirstofnanir vinni að samræmingu í skýrslugjöf og öðru sem varðar heilbrigðiseftirlit í landinu þannig að leikreglur verði skýrari og að sú vinna verði gagnsæ og í samráði við Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga og á þeim vettvangi sem við höfum í faglegu samstarfi og samráði.

Að öllu framansögðu er ljóst að Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga hafa ríkar skyldur til að miðla upplýsingum um umhverfis- og matvælamál til almennings. Þessi skylda nær ekki bara til að miðla upplýsingum heldur líka að taka frumkvæði að birtingu á því formi sem er aðgengilegt almenningi og þannig tryggja gagnsæja stjórnslu og að almenningur geti tekið upplýstar ákvarðanir er varðar hann sjálfan, umhverfið, hollustu og heilbrigði.

Hér er slóð inn á heimasíðu HER þar sem hægt er að sjá birtingu niðurstaðna úr reglubundnu eftirliti með starfsleyfisskyldum fyrirtækjum <https://reykjavik.is/thjonusta/nidurstodur-heilbrigdiseftirlits>

Viðbragðsáætlanir

[Viðbragðsáætlanir almannavarna—Sóttvarnir hafna og skipa Landsáætlun](#)

[Viðbragðsáætlun Faxaflóahafna sf.](#)

[Aðgerðaáætlun Umhverfisstofnunar, Landhelgisgæslu Íslands og Samgöngustofu um viðbrögð við bráðamengun utan hafna og notkun skipaafdrepa](#)

[Leiðbeiningar við rannsókn á matarbornum sjúkdómum](#)

[Handbook for management of public health events on board ships](#)

[Protective Measures in Early and Intermediate Phases of a Nuclear or Radiological Emergency, Nordic Guidelines and recommendations](#)

Nám í opinberri stjórnsýslu - frábært nám fyrir heilbrigðisfulltrúa

Svava S. Steinarsdóttir
Heilbrigðisfulltrúi hjá Heilbrigðiseftirliti Reykjavíkur

Háskóli Íslands hefur boðið upp á þann möguleika frá 2003 að stunda nám í opinberri stjórnsýslu í fjarnámi. Þetta er því afar hentugt fyrir vinnandi fólk sem vill sækja sér meiri menntun og hefur ekki færi á að taka sér hlé frá vinnu. Bæði er hægt að taka 30 eininga viðbótardiplómu og 120 eininga mastersnám. Fyrirkomulagið er þannig að fyrirlestrar eru teknir upp og settir samdægurs inn á heimasvæði námskeiðs á vef háskólans. Inn á sama svæði eru kennsluáætlun, leslistar, glærur og annað efni fyrir námið. Nemendur geta hlustað á fyrirlestrana af vefnum þegar þeim hentar og það sem best er – hægt er að spila þá hraðar eða hægar, allt eftir þörfum. Fjarnemendur mega líka mæta í tíma ef þeir hafa tók á því. Til að komast inn í námið þarf maður að hafa lokið hafa BA- eða BS-námi í einhverri grein. Nemendur sem sækja um meistaranám í opinberri stjórnsýslu MPA og fá heimild til að innritast í það fá diplómanám sitt metið að fullu (30e) inn í MPA-námið.

Ég hóf diplómanám í opinberri stjórnsýslu haustið 2018, eftir 18 ára hlé frá háskólanámi. Það var gaman að finna að heilasellurnar virkuðu ennþá. Námið er afar áhugavert og gefur manni betri innsýn í bakgrunn stjórnsýslunnar og undirliggjandi ástæður þess að kerfið er eins og það er. Ítarlegur kúrs í stjórnsýslurétti var að mínu mati það góður að hann ætti að vera skyldufag fyrir alla heilbrigðisfulltrúa. Það var margt sem ég lærði þar sem hefur kallað á breytt vinnubrögð hjá mér og fékk mig til að horfa gagnrýnum augum á framkvæmd stjórnsýslunnar. Ég get einnig mælt með kúrsum í mannaússtjórnun og skipulagsmálum sem hafa gagnast vel í starfinu. Að stunda svona nám með vinnu kallar á öguð vinnubrögð til að ná að halda öllu gangandi og mæli ég með að setja sér fasta tíma til að lesa og læra. Ég var heppin að María kollegi minn frá Suðurlandssvæði var í náminu á sama tíma og var ómetanlegt að geta unnið saman að verkefnum, rætt um hlutina og stutt við bakið hvor á annarri. Við lukum diplómanáminu í vor með glæsibrag en smituðumst báðar af bakteríunni og hófum meistaranám í opinberri stjórnsýslu í haust.

Endurmenntunarmöguleikar fyrir heilbrigðisfulltrúa eru á sumum sviðum takmarkaðir hér á landi en nám í opinberri stjórnsýslu er mjög góður kostur fyrir þá sem vilja þróast og bæta sig í starfi. Hægt er að setja námið saman eftir sínum þörfum með vali með skyldukúrsum. Einnig er hægt að ráða hraða námsins eftir aðstæðum, taka einn og einn kúrs eða demba sér í að taka fulla pakka, allt eftir þörfum hvers og eins. Benda má á að hægt er að sækja styrk til Starfsmenntunarsjóðs BHM eða Starfsþróunarseturs háskólamanna fyrir skólagjöldum HÍ svo að eigin kostnaður er bundinn við kaup á námsefni. Hægt er að ná niður þeim kostnaði með því að leita á bókasöfnum og nýta sér fjölmarga skiptibókamarkaði á netinu. Ég hvet heilbrigðisfulltrúa til að kynna sér þessa námsleið og bendi á að kynna sér umsóknarfrest fyrir námið á haust og vorönn á síðu HÍ.



María Berg Guðnadóttir heilbrigðisfulltrúi á Suðurlandi og Svava S. Steinarsdóttir heilbrigðisfulltrúi í Reykjavík útskrifast með diplómanám í opinberri stjórnsýslu.

Hvað er matvælasvindl ?

Matvælasvindl er það þegar seljandi matvæla vísitandi villir um eða segir ósatt um innihald matvæla í efnahagslegum ávinningi. Evrópusambandið hefur skilgreint matvælasvindl sem fjórþætt, það er brot á evrópskum reglugerðum, það er ásetningur með brotinu, tilgangurinn er gróði og það er verið að svindla, svíkja og blekkja neytendur.

Matvælasvindl (Food fraud) hefur fylgt mannum frá upphafi. Alltaf hafa einhverjir óprúttir aðilar reynt að blekkja neytendur á gæðum eða uppruna matvörunnar. Algengustu matvæli sem reynt er að svindla með eru hunang, ólífuolíur, vín og krydd, en einnig er svindlað með ýmsum öðrum matvælum eins og ávaxtasöfum, kaffi, te, fisk og ýmislegt fleira. Í dag er auðvelt að græða mikið með því að selja matvæli sem lífrænt ræktuð þegar þau eru það ekki. Það er heilmikill kostnaður í því að framleiða lífrænt ræktuð matvæli. Um slíka framleiðslu gilda alþjóðlegar reglur og þarf framleiðandi að fá vottun frá faggildum vottunnarsöfum sem hefur eftirlit með starfsemi. Erfitt getur reynt að hafa eftirlit með hvort vörur séu sannanlega lífrænt ræktuð. Til dæmis er mjög erfitt að greina á milli tveggja tómatu hvor er lífrænn. Enginn sjáanlegur munur er á vörunum og til þess að fá staðfestu um það þarf dýra efnagreiningu, rekjanleika og eftirlit með framleiðslufyrirtækinu.

Netverk í Evrópu

Árið 2013 kom upp matvælasvindl í Evrópu þar sem gömul hross, sem ekki voru til manneldis, var slátrað og komu út úr sláturhúsinu sem finast nautakjöt. Í kjölfar þessa hneykslismáls ákvað Evrópusambandið að stofna netverk um matvælasvindl en það var árið 2015. Síðan þá hafa lönd innan Evrópu skipts á upplýsingum um matvælasvindl og í samvinnu við Europol (samband evrópska lögreglufirvalda) farið í allmörg átaksverkefni þar sem viss matvæli eru tímabundið í sérstakri rannsókn. Einn tengiliður er í hverju landi og er Matvælastofnun tengiliður Íslands við netverkið.

Dæmigert matvælasvindl eru fölsuð heilbrigðisvottorð um uppruna t.d. á fiski. Það er



Herdís Guðjónsdóttir

sagt að 75% af túnfiski sem notaður er í sushi sé ekki ekta túnfiskur heldur einhver önnur ódýrari tegund. Yfirleitt er ekki verið að ógna matvælaöryggi með því að svindla með matvæli en í sumum tilvikum er stórhætta á ferð eins og þegar sett eru lyf eða ólögleg efni í fæðubótarefni. Dæmi um slíkt er DNP (2,4-Dinitrophenol) sem er notað sem brennsluefni til megrunar. Efnið er selt sem vinsælt megrunarlyf á netinu en er alls ekki ætlað til neyslu heldur er þetta efni ætlað til annars konar notkunar eins og í sprengiefni og varnarefni. Það er ekki ólöglegt að selja DNP en til manneldis er það stranglega bannað að markaðsfæra. Fjöldi manna hafa nú þegar dáið vegna neyslu á DNP. Eitt dauðsfall í Bretlandi varð til þess að sölumaðurinn var dæmur í 7 ár fyrir manndráp en hann seldi 21 árs stúlku fæðubótarefni sem innihélt DNP, hún lést eftir að hafa tekið 8 töflur. Annað dæmi um skaðlegt matvælasvindl sem hafði alvarlegar afleiðingar fyrir þúsundir barna í Kína. Það var árið 2007 þegar melamín (melamide), sem er algengt efni sem notað er í plastiðnað, var bætt í mjólkurduft til að skekkja mælingar á próteinum en köfnunarefni sem mælt er við próteinmælingar geta komið frá öðrum köfnunarefnisgjöfum eins og melamíni. Mjólkurduft er

verðlagt eftir próteininnihaldi. Rúmlega 6 þús börn veiktust af nýrnasteinum og 4 börn létust.

Norrænt verkefni

Norðurlöndin vinna nú að verkefni um matvælasvindl til þriggja ára og með stuðning frá Norrænu ráðherranefninni. Þau lönd sem taka þátt í verkefninu eru Danmörk, Noregur, Svíþjóð og Ísland.

Megin tilgangur verkefnisins er að skilgreina sameiginlega túlkun á matvælasvindli og koma á samvinnu Norðurlanda um matvælasvindl þvert á landamæri. Stuðlað verður að fræðslu til þeirra eftirlitsaðila sem koma að baráttunni við matvælasvindl. Stefnt er að því að í lok verkefnisins liggi fyrir lokaskýrsla sem inniheldur sameiginlega norræna skilgreiningu á matvælasvindli og að sagt verði frá ávinningi verkefnisins í hverju landi fyrir sig.

Þann 24. september sl. stóðu Matvælastofnun og Mátís fyrir fræðslufundi um matvælasvindl sem var hluti af norræna verkefninu. Fundurinn var haldinn í salarkynnum Mátís og var opinn öllum sem áhuga höfðu á umfjöllunarefninu. Á fundinn

voru sérstaklega boðaðir fulltrúar matvælaeftirlits heilbrigðiseftirlitsins, starfsmenn Matvælastofnunnar, starfsmenn Mátís, ásamt fulltrúum frá Tollstjóraembættinu og Ríkislögreglu.

Ítarefni um matvælasvindl

Monthly news from EU Food fraud network:
https://ec.europa.eu/knowledge4policy/food-fraud-quality_en

News report from Europol in June 2019 from Opson VII:
<https://www.europol.europa.eu/newsroom/news/over-%E2%82%AC100-million-worth-of-fake-food-and-drinks-seized-in-latest-europol-interpol-operation>

Michigan state University offers free courses in Food fraud:
<http://foodfraud.msu.edu/resources/programs-courses/>

Kynningar frá fræðslufundi um matvælasvindl á heimasíðu Mátís:
<http://www.matis.is/matis/frettir/kynningar-fra-fraedslufundi-um-matvaelasvindl-adgengilegar>

Í ljósi aukinnar meðvitundar almennings um asbest í húsnæði og mögulega hættu við hreinsun þess.

Í fréttum: <https://www.ruv.is/frett/asbest-heilu-argangarnir-fengu-ekki-fraedslu>

Hvað er asbest: <https://www.britannica.com/science/asbestos-mineral>

Fræðslusíða hjá Vinnueftirliti Ríkisins: <https://www.vinnueftirlit.is/vinnuvernd/hollustuhaettir/efni-og-efnahaettur/asbest/>

Fyrirlestur hjá Vinnueftirliti Ríkisins:
https://www.vinnueftirlit.is/media/vinnuverndarvikan2018/5_JH.pdf

Yfirlitsgrein í Læknablaðinu (2019): <https://www.laeknabladid.is/media/tolublod/1863/PDF/f02.pdf>

Viðtal

Steinunn Hjartardóttir Heiðursfélagi

Á aðalfundi Félags heilbrigðis- og umhverfisfulltrúa 2019 verða heiðurfélagar heiðraðir. Þar á meðal verður Steinunn R. Hjartardóttir. Steinunn er fædd 1948 og uppalin í Reykjavík, lauk stúdentsprófi frá MR 1968 og exam. pharm prófi frá HÍ 1971. Hún starfaði í Holts apóteki og Heildverslun G. Ólafsson hf., þar til hún flutti til Sauðárkróks 1982. Sesselja María Sveinsdóttir hafði samband við Steinunni og tók viðtal við hana um starf hennar sem heilbrigðisfulltrúi.

Hvar starfaðir þú sem heilbrigðisfulltrúi og hver voru þín helstu verkefni?

Allan minn feril starfaði ég hjá Heilbrigðiseftirliti Norðurlands vestra, og þar voru mín helstu verkefni mengunarmál og hollustuháttamál. Samhliða kenndi ég lengst af áfanga í efnafræði við Fjölbrautaskóla Norðurland vestra, ólífræna, lífræna eða lífefnafræði. Þessar tengingar milli heilbrigðiseftirlitsins og skólans komu sér vel á báðum vígstöðvum. Ég var oft fengin til að halda fyrirlestra, tengda vinnunni. Kenndi á ferðamálabraut við Háskólann á Hólum um innra eftirlit og hollustuhætti. Kenndi fiskvinnslufólki sem þurfti að fá námskeið. Hélt fyrirlestra fyrir sveitarstjórnarfolk um starf heilbrigðiseftirlitsins og seinni árin tók ég saman niðurstöður mælinga frá urðunarstaðnum í Stekkjarvík og kynnti þær fyrir sveitarstjórnarmönnum og öðrum, auk hefðbundina fyrirlestra hjá eftirlitsþegum. Auk þess leysti ég Sigurjón Þórðarson



Steinunn Hjartardóttir

framkvæmdastjóra af þegar hann sat á Alþingi 2003 - 2007.

Hvenær fékkstu réttindi sem heilbrigðisfulltrúi og hver voru skilyrðin fyrir því að fá réttindi heilbrigðisfulltrúa á þeim tíma ?

Ég fékk réttindin árið 2001. Skilyrðin voru þau, að hafa menntun í náttúrufræði eða sambærilegum greinum. Ég er lyfjafræðingur að mennt og HÍ mat það nám jafngilt. Auk þess þurfti námskeið hjá Hollustuvernd ríkisins, sem mér fannst nýttast mjög vel í starfi.

Það var einnig skilyrði til þess að fá réttindin, að fara í læri á öðrum heilbrigðiseftirlitssvæðum í 1-2 vikur. Ég fór eina viku í starfskynningu hjá Heilbrigðiseftirlitinu í Reykjavík, þar sem ég kynntist m.a. eftirliti á fleiri tegundum fyrirtækja en voru starfandi á svæði HNV, t.d. súludansstöðum. Einnig fór ég í starfskynningu á Akureyri hjá Heilbrigðiseftirliti Norðurlands eystra.

Hvað fannst þér skemmtilegast við starfið?

Fjölbreytnin var svo mikil. Á litlum stöðum úti á landi, þar sem fáir starfsmenn eru, þá þurfum við að gera allt. Þetta er ekki eins sérhæft og á fjölmennari eftirlitssvæðum. Mér fannst þetta allt svo skemmtilegt. Það sem mér fannst skemmtilegast voru ferðalögin, það að fara upp á fjöll og út á sjó.

Fjallaferðir eru farnar til að taka neysluvatnssýni

Steinunn Hjartardóttir í eftirliti.

úr vatnsbólum, og til að hafa eftirlit með gististöðum og fjallaskálum sem mikið eru notaðir af hestamönnum. Þó nokkrir fjallaskálar eru á svæðinu.

Þegar fylgst er með mögulegri mengun frá fráveitum, þá er farið út á sjó til að taka sýni. Mikill munur er á gerlamengun á milli árstíða, þannig er meiri mengun yfir vetrartímamann en sumartímamann, en sólarljósið dregur úr gerlagróðri.

Voru miklar breytingar á starfinu ?

Skriffinskan jókst mikið á þessum árum sem ég starfaði, þ.e. frá 2000 til 2018. Starfið færðist meira í áttina að skrifborðsvinnu, þar sem skrá þarf mikið af upplýsingum. Einnig varð meira og betra aðgengi að upplýsingum, t.d. eru allar reglugerðir komnar á netið og auðvelt að finna upplýsingar.

Helstu breytingar vörðudu sorpmálin, en urðunar- og brennslustaðir voru áður undir eftirliti heilbrigðiseftirlitsins og voru í hverju sveitarfélagi. Nú í dag er eftirlit með urðunarstöðum í höndum Umhverfisstofnunar og hafa sveitarfélögin sameinast um urðunarstaðinn í Stekkjarvík. Kvartanir koma þó reglulega undan umgengni við sorpgáma. Ferðamönnum hefur fjölgað mikið undanfarið og því hefur gisti- og veitingastöðum fjölgað mikið.

Á sínum tíma voru starfandi samstarfshópar um ákveðin málefni. Ég var fulltrúi í efnavörühópi og hollustuháttahópi, þar sem heilbrigðisfulltrúar frá öllum heilbrigðiseftirlitssvæðum funduðu og fóru yfir ákveðin vandamál sem voru að komu upp. Efnavörühópurinn lagðist af þegar eftirlit með efnavörum fluttist frá Heilbrigðiseftirlitinu til Umhverfisstofnunar, en hollustuháttahópurinn er enn starfandi. Það gagnaðist mikið að hitta kollega af öðrum svæðum, hópurinn leysti mörg vandamál í sameiningu með þessari vinnu.

Er eitthvað sem var leiðinlegt eða mjög erfitt við starfið?

Auðvitað komu upp erfið mál. Frárennslismál og lyktarmengun eru oft erfið, sama má segja um myglu í húsum. Það er erfitt að setja mælikvarða á lykt, hvað er mikil lykt eða lítil, góð eða vond. Fólk upplifir lykt ekki endilega á sama hátt.

Það kom fyrir að við þurftum á aðstoð lögreglu að



Steinunn Hjartardóttir í vatnssýnatöku.



Steinunn Hjartardóttir við hvalreka.

halda við eftirlitsstörf. Bæði ef um ólöglega starfsemi var um að ræða eða heilbrigðiseftirlitinu var ekki hleypt inn.

Var eitthvað sem kom á óvart við starfið ?

Ég sat áður í heilbrigðisnefnd sveitarfélagsins, bæði sem formaður og ritari, og hafði óvart myndað mér þá skoðun að heilbrigðisfulltrúar væru ekki sérstaklega vel liðnir út á við, þeir fengu oft neikvæð viðbrögð eða viðhorf þegar þeir færu í eftirlit. Það kom mér mikið á óvart hvað viðmót var gott hjá eftirlitsþegum.

Áttu góð ráð til nýrra heilbrigðisfulltrúa?

Kynna sér vel strax í upphafi lög og reglugerðirsem gilda, og taka með opnum huga við athugasemdum og gagnrýni.



Helga Hreinsdóttir

Ásmundur E. Þorkelsson hafði samband við Helgu Hreinsdóttur og spjallaði við hana um starf hennar sem Heilbrigðisfulltrúi en hún hefur starfað hjá Heilbrigðiseftirliti Austurlands síðan árið 1987 og þar af í 21 ár sem framkvæmdastjóri.

Hvað varð til þess að þú fórst að starfa við heilbrigðiseftirlit?

Snemma níunda áratugnum flutti ég hingað austur á Egilsstaði. Þar starfaði ég sem menntaskólakennari til 1994. Um miðjan áratuginn fékk Jón Pétursson, þáverandi heilbrigðisfulltrúi og héraðsdýralæknir hérna á svæðinu, mig til vinna við sumarafleysingar nokkur sumur. Þetta vatt svo uppá sig og meðfram kennslunni sinnti ég heilbrigðiseftirliti m.a. á Héraði, Vopnafirði og

þáverandi Skeggjastaðahreppi. Á þessum tíma voru 11 heilbrigðisnefndir á Austurlandi og sumstaðar var það þannig að nefndarmenn sinntu sjálfir eftirliti meðfram öðrum störfum. Á tíunda áratugnum var þetta sameinað og búið til eitt embætti framkvæmdastjóra, sem einnig sinnti heilbrigðiseftirliti á stórum hluta svæðisins. Kjartan Hreinsson var framkvæmdastjóri á fyrstu árum hins nýja embættis, en ég tók svo við af honum sem framkvæmdastjóri árið 1994 og sinnti því starfi allt fram til ársins 2018, þegar ég fékk tækifæri til að draga mig út úr því og hef unnið sem heilbrigðisfulltrúi undanfarin 2 ár.

Hvernig var réttindamálum heilbrigðisfulltrúa háttað þegar þú varst að hefja störf?

Það var mjög skemmtilegt og gjörólikt því sem nú er. Á þeim tíma var mikið lagt upp úr því að verðandi heilbrigðisfulltrúar heimsæktu önnur svæði og fræddust og lærðu af þeim sem þegar voru starfandi. Það fór þannig fram að ég vann viku í senn með Guðmundi Einarssyni í Hafnarfirði, Alfreð Schiöth sem þá var staðsettur á Húsavík, Valdimari Brynjólfssyni sem var á Akureyri og Magnúsi H. Guðjónssyni á Suðurnesjum. Að loknu þessu þjálfunartímabili las maður yfir reglugerðirnar og þreytti á endanum munnlegt próf þar sem fimm menn, m.a. frá Hollustuvernd ríkisins og heilbrigðisráðuneytinu, sátu jakkafataklæddir við dúkað borð og hlýddu manni yfir fræðin. Mér þótti afar lærdómsríkt og skemmtilegt að fá að fara á önnur svæði og sjá hvernig menn báru sig að í eftirlitinu og fá svo í framhaldinu að móta eigin nálgun á starfið. Námsdvöl af þessu tagi hefur að mestu verið aflögð, sem er miður. Seinna tók ég þátt í endurskoðun reglugerðarinnar um réttindi og skyldur heilbrigðisfulltrúa og talaði þar fyrir því að þetta fyrirkomulag yrði fest í sessi, en Reykjavíkurborg var alfarið á móti og hafði betur.

Hvaða breytingar hafa orðið á starfinu frá því þú hófst störf?

Stjórnsýslan hefur þróast í þá átt að verða mun formfastari. Hér áður fyrr þótti nóg að ljúka eftirlitsferð með handskrifaðri skýrslu sem gerð var í tvíriti og hafði að geyma helstu athugasemdir og fyrirmæli til rekstraraðila. Nú eru gerðar meiri kröfur til formsins þar sem kynna þarf andmælarétt og fleira þess háttar.

Á fystu árunum var ekki óalgengt að finna að menn voru gladdir að sjá heilbrigðisfulltrúann, en hann ætti þó frekar að vera að skoða reksturinn hjá öðrum en

akkúrat þeim. Viðhorfið er almennt orðið jákvæðara og fólk ber traust til heilbrigðiseftirlitsins. Það þekkist vart að heilbrigðiseftirlitið sé óvelkomið. Með tímanum hafa rekstraraðilar og almennir borgarar séð að eftirlitið er reglubundið, sömu kröfur eru gerðar til allra, kröfurnar byggja á traustum grunni og tekið er á málum af festu, án þess þó að vera með upphrópanir. Hætt er við að þessu trausti yrði kastað fyrir gróða með stórfelldum kerfisbreytingum á fyrirkomulagi eftirlitsins eins og t.d. flutningi á verkefnum heilbrigðiseftirlitsins til ríkisvaldsins, en Umhverfisstofnun virðist ekki njóta sama trausts hér á svæðinu.

Það er líka merkileg breyting að nú eru til fyrirtæki sem standa sig mjög vel og mættu vel njóta þess í færri eftirlitsferðum. Þar er viðhorfið oftast ekki að vilja fá heilbrigðisfulltrúann í eftirlit til að hann staðfesti að allt sé skv. reglum eða bendi á það sem mætti lagfæra.

Laga- og reglugerðarumhverfið hefur orðið sífellt umfangsmeira og settar eru fram ítarlegri kröfur á flestum sviðum. Þannig er aðeins búið að draga tennurnar úr eftirlitinu, sveigjanleikinn er ekki sá sami og áður og minna svigrúm fyrir heilbrigðisfulltrúann til að leggja mat á hvað er ásættanlegt og hvað ekki.

Framan af fólst starf heilbrigðisfulltrúans aðallega í eftirliti með matvælum og hollustuháttum. Eftirlit með mengun og umhverfismálin komu ekki inn af fullum þunga fyrr en með reglugerðunum sem settar voru 1999. Fram að því fólst mengunarvarnaeftirlit mest í að fylgjast með umgengni á lóðum, lyktarmengun frá loðnubræðslu og þess háttar.

Hvað stendur upp úr á þessu tímabili?

Tvímælalaust framkvæmdirnar við Kárahnúkavirkjun. Segja má að komið hafi verið upp heilu bæjarfélagi á hálendinu með öllum helstu innviðum á mjög skömmum tíma. Nokkrum árum síðar var þetta svo horfið. Heilbrigðiseftirlitið þurfti oft að láta til sín taka og setja mönnum stólinn fyrir dyrnar þar sem t.d. matvælaöryggi var stefnt í óefni. Mikill hraði var á öllu og áhersla lögð á að koma stíflunni upp eins fljótt og mögulegt var og stundum fengu aðrir hlutir minni forgang. Til dæmis gekk illa að fá innréttingar og tæki fyrir eitt af mótuneytunum og þar kom ég að kokkinum að hantera kjöt í matarbakka á gólfinu. Þarna þurfti að sýna hörku og þetta var auðvitað stöðvað. Þar nutum við aðstodar frá Umhverfisstofnun hvað lagalegu hliðina varðar. Einnig man ég eftir að hafa orðið að grípa inn í þar sem vatnsból fyrir einar af vinnubúðunum þarna uppfrá hafði þornað, á öðrum stað voru áform um að bora neysluvatnsholu alveg við hliðina á rotþró næstu vinnubúða.

Annars hefur starfið verið fjölbreytt og skemmtilegt. Það sést kannski best á því hvað ég og margir aðrir hafa endst lengi í þessu. Hvað mig varðar þakka ég það helst því að hafa fengið tilbreytingu inn í starfið með reglubundnum hætti.

Ábendingar og/eða óskir um umfjöllunarefni í næsta Fréttablaði FHU má senda í tölvupósti á [netfangið heilbrigdisfulltrui@gmail.com](mailto:netfangið.heilbrigdisfulltrui@gmail.com)