

Af hverju ný matvælalöggjöf?



Sigurður Örn Hansson
Febrúar 2010

Efnistöð

- Ástæður fyrir nýrri matvælalöggjöf EB
- Ástæður fyrir innleiðingu á Íslandi
- Uppbygging reglugerða
- Hvernig innleiddar
- Gildistaka

Ástæður endurskoðunar á matvæla- og eftirlitslöggjöf Evrópusambandsins

- Matvælaáföll á tíunda tug síðustu aldar
- Endurvinna traust neytenda
- Hagsmunir neytenda og lýðheilsa í fyrirrúmi
- Matvælaferlið allt frá hafi / haga til maga
- Einföldun á löggjöfinni

Af hverju þarf að innleiða nýja hollustuhátta - og matvælalöggjöf hér á landi?

- Búið að innleiða “eldri” matvælalöggjöf EB á EES og þar með á Íslandi
- Löggjöfin er í gildi fyrir sjávarafurðir, fyrir fisksjúkdóma og fyrir almenn matvæli
- Fóðurlöggjöf EB hefur einnig verið innleidd á EES
- Gildir ekki fyrir búfjárafurðir
- Ísland hefur eigin löggjöf um heilbrigði dýra og viðskipti með lifandi dýr

• • • Ekki samræmi milli ESB- og EFTA-ríkja á EES

- Eldri EB löggjöf í gildi í EFTA-ríkjum
- Ný EB löggjöf í gildi í ESB-ríkjum
- Reglur verða að vera samræmdar eigi frjálst flæði vöru að geta gengið hnökralaust
- Áhrif á viðskipti með sjávarafurðir
- Undanþága Íslands vegna búfjárafurða og dýraheilbrigðis var tímabundin

• • • Hvaða löggjöf / uppbygging löggjafarinnar

- Reglugerð (EB) nr. 178 / 2002, hin almennu matvælalög EB, er sá grunnur sem matvælalöggjöf Evrópusambandsins byggir á
- Meginreglur
- Skilgreiningar
- Matvælaöryggisstofnun Evrópu (EFSA)
- Viðvörðunarkerfi (RASFF)

• • • Meginreglur

- Allt matvælaferlið frá hafi og haga til maga, frá fóðri til lokaafurðar
- Ábyrgð framleiðanda
- Áhættugreining
- Rekjanleika
- Gegnsæi
- Varúðarregla

• • • Áhættugreining

- Áhættumat

Byggt á vísindum

- Áhættustjórnun

Löggjöf í matvælaferlinu

Opinbert eftirlit

- Áhættukynning

Fræðslumál

Áhættumat

- Löggjöfin skal byggja á áhættumati
- Matvælaöryggisstofnun Evrópu (EFSA)
- Skilið milli áhættustýringar, áhættumats og áhættukynningar

Hollustuháttareglugerðir

- 852 / 2004 / EB um hollustuhætti í matvælafyrirtækjum
- 853 / 2004 / EB um hollustuhætti varðandi matvæli úr dyraríkinu
- Reglugerð nr. 183 / 2005 um hollustuhætti sem varða fóður
- Þessar reglugerðir snúa að matvæla- og fóðurfyrirtækjunum
- Rg. 852 / 2004 kveður á um almenna hollustuhætti er snerta öll matvælafyrirtæki, en 853 / 2004 er viðbótarákvæði fyrir fyrirtæki sem framleiða dýraafurðir eins og kjöt, mjólk, fisk, egg o.fl.

Eftirlitsreglugerðir

- Reglugerð 882 / 2004 / EB um opinbert eftirlit
- Reglugerð 854 / 2004 / EB um skipulag opinbers eftirlits með dýraafurðum
- Rg. 882 / 2004 fjallar almennt um allt opinbert eftirlit í öllu matvælaferlinu, en í rg. 854 / 2004 eru sérreglur varðandi opinbert eftirlit með dýraafurðum.

Ýmsar afleiddar gerðir sem byggja á rammalögnum 178 / 2002

- Reglugerð 1774 / 2002 / EB um aukaafurðir dýra sem ekki eru ætlaðar til manneldis
- Reglugerð 2073 / 2005 / EB um örverufræðileg viðmið fyrir matvæli
- Reglugerð 2074 / 2005 / EB um frekari innleiðingu á ákvæðum gerða um hollustuhætti matvæla og opinbert eftirlit

• • • Hollustuhátta – og eftirlitsreglugerðir EB

- Eldri löggjöf

- Margar sérhæfðar reglugerðir fyrir hverja tegund matvæla, kjöt, mjólk, fisk o.s.frv.

- Nýja löggjöfin

- Almennar hollustuháttareglur ná til allra matvælafyrirtækja sem framleiða og dreifa matvælum
- Til viðbótar er svo reglugerð með sértækum kröfum varðandi dýraafurðir
- Almennur reglugerðartexti
- Margir viðaukar með sértækum kröfum

Munur á nýrri og eldri löggjöf

- Eldri
 - Mjög sértækar og nákvæmar reglur
- Nýja
 - Kröfur í viðaukunum eru almennari og meira byggðar á mati.
 - Þörf á túlkunum og leiðbeiningum

Hefðbundin vinnsla

- Afurðasala sem hefur tíðkast, hefðbundin framleiðsla og er talin örugg verður áfram heimil (852 forsenda 16) en verður að vera gagnsæ þ.e. tilkynna til bandalagsins
- Tilgangurinn er að varðveita ýmsar vinnsluaðferðir sem illa falla að almennum reglum ESB:
 - Sviðaverkun
 - Taðreyking
 - Skreiðarvinnsla
 - Hákarlsvinnsla
 - Kæsing skötu

Innleiðing hollustuhátta- og eftirlitsreglugerða EB

- Sjávarútvegs- og landbúnaðarráðuneytið (SLR) gefur út svokallaðar innleiðingareglugerðir
- EB reglugerðirnar eru gefnar út orðréttar sem viðaukar við innleiðingarreglugerðirnar
- Ákvæði um
 - Eftirlit
 - Gildistöku
 - Þvingunarúrræði
 - Önnur séríslensk ákvæði

Gildistaka einstakra ESB-gerða

	Fiskur	Búfjárafurðir	Alm.matvæli	Frumframleiðsla
178	1. mars '10	1. mars '10	1. mars '10	1. mars '10
852	1. mars '10	1. mars '10	1. mars '10	1. nóv. '11
853	1. mars '10	1. nóv. '11	-	1. nóv. '11
854	1. mars '10	1. nóv. '11	-	1. nóv. '11
882	1. mars '10	1. mars '10	1. mars '10	1. nóv. '11

Gildistaka – framhald

- Reglugerð nr. 183/2005 um hollustuhætti í fóðuriðnaði
 - Tekur gildi 1. mars 2010
- Reglugerð nr. 1774/2002 um aukaafurðir úr dýrum (ABP)
 - Tekur gildi 1. mars 2010 um fiskmjöl og lýsisframleiðslu
 - Um aðrar ABP-verksmiðjur tekur reglugerðin gildi 1. nóv. 2011

Ný matvælalöggjöf

Breyttar kröfur til matvælafyrirtækja



Dóra S. Gunnarsdóttir
Febrúar 2010

• Yfirlit

- Skilgreiningar og hollustuháttareglugerðir
- Ábyrgð stjórnenda matvælafyrirtækja
- Innra eftirlit byggt á aðferðum HACCP (GÁMES)
- Örverufræðileg viðmið
- Rekjanleiki
- Auðkennismerki

Matvælafyrirtæki / frumframleiðsla

- Matvælafyrirtæki er fyrirtæki eða einstaklingur sem rekur starfsemi í tengslum við framleiðslu, vinnslu eða dreifingu matvæla á einhverju stigi, hvort sem það starfar í ágóðaskyni eður ei, og hvort sem það er einkarekið eða opinbert fyrirtæki.
 - Fiskiskip, fiskeldi, kræklingarækt, flutningsaðili, fiskmarkaður, slægingarþjónusta, fiskvinnsla, frystigeymsla
 - Bóndi, ræktun matjurta, dreifingaraðili, sláturhús, kjötvinnsla, matvælarverslun, veitingahús, heildsala
- Frumframleiðsla er framleiðsla, eldi eða ræktun undirstöðuafurða ásamt uppskeru, mjöltum og eldi dýra fram að slátrun. Frumframleiðsla tekur einnig til dýra og fiskveiða og nýtingar villigróðurs.
 - Fiskveiðar, skeldýrstekja, fiskeldi, kræklingarækt, flutningur í fyrstu starfsstöð
 - Eldi dýra, ræktun matjurta, söfnun villtra berja

Hollustuháttareglugerðir

- Reglugerð 852/2004 um hollustuhætti sem varða matvæli, íslenskt númer 103/2010
 - Kafli II fjallar um skyldur stjórnenda matvælafyrirtækja (5 gr leggur grunninn að HACCP kröfunni)
 - Kröfur til frumframleiðslu eru í viðauka I 852/2010
 - Smábátar, ísfiskstogarar, fiskeldi, skelfisktekja, ræktun matjurta, eldi dýra
 - Kröfur til matvælafyrirtækja í 852/2004 viðauka II
 - Frystiskip, vinnsluskip, fiskmarkaðir, vinnslustöðvar, mjólkurstöðvar, verslanir, sláturhús
- Reglugerð 853/2004 um hollustuhætti sem varða matvæli úr dýraríkinu, íslenskt númer 104/2010
 - Kafli II fjallar um skyldur stjórnenda matvælafyrirtækja
 - Viðauki II um auðkennismerki
 - Viðauki III, I-VI þáttur um kjöt og slátrun
 - Viðauki III, VII. Þáttur um lifandi samlokur, **ákveðin ákvæði gilda um smásölu**
 - Kræklingaræktendur, veiðar á skeldýrum
 - Viðauki III; VIII. Þáttur um lagarafurðir (fish and fishery products), **ákveðin ákvæði gilda um smásölu**
 - Fiskiskip, frystiskip, vinnsluskip, aflameðferð, vinnslustöðvar, heilbrigðiskröfur til lagarafurða, pökkun, geymslu og flutning
 - Viðauki III, IX. Þáttur um mjólk
 - Viðauki III, X. Þáttur um egg, **fjallað um afhendingu eggja til neytanda**

Ábyrgð stjórnanda matvælafyrirtækja

Ábyrgir fyrir góðum starfsháttum við meðferð matvæla

Sjómaður



Afla-
meðferð

Flutningsaðili



Kæling
og hrein-
læti

Verkandi



Góðir
starfs-
hættir

Dreifingaraðili



Kæling
og hrein-
læti

Veitingahús
Neytandi

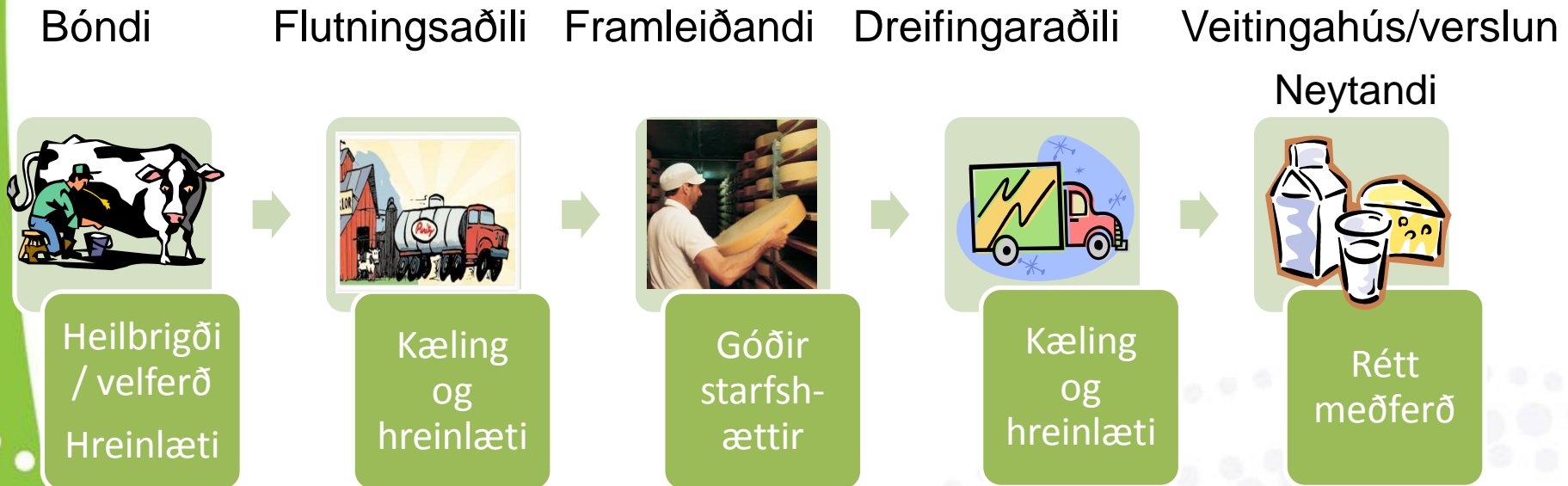


Rétt
meðferð

Ef allir liðir í matvælaferlinu axla ábyrgð ætti öryggi matvæla að vera tryggt

Ábyrgð stjórnanda matvælafyrirtækja

Ábyrgir fyrir góðum starfsháttum við meðferð matvæla



Ef allir liðir í matvælaferlinu axla ábyrgð ætti öryggi matvæla að vera tryggt

- • • Hvernig geta stjórnendur sýnt fram á ábyrgð?
 - Þekkja kröfur og vinna samkvæmt þeim
 - Setja upp innra eftirlit byggt á aðferðum HACCP
 - Þjálfar starfsmenn í hollustuháttum er varða matvæli, innra eftirliti og HACCP
 - Viðhalda órofinni kælikeðju
 - Taka sýni til að sýna fram á að örverufræðileg viðmið séu uppfyllt
 - Merkja matvæli í samræmi við kröfur

• • • Hvernig geta stjórnendur sýnt fram á ábyrgð? Frh

- Geta rakið feril matvæla eitt skref fram og eitt skref aftur
- Stöðva dreifingu matvæla / taka matvæli af markaði ef grunur er um hættuleg matvæli á markaði
- Innkalla matvæli og eða upplýsa neytendur ef grunur er um hættu
- Tilkynna eftirlitsaðila MAST eða HES ef grunur er um hættuleg matvæli á markaði
- Tilkynna eftirlitsaðila ef breytingar verða á starfseminni

• • • Innra eftirlit byggt á aðferðum HACCP

HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Points:
Greining á hættu og mikilvægirstýristaðir.
Áður nefnt GÁMES.

- Verkfæri til að tryggja öryggi matvæla og sýna fram á ábyrgð
- Innra eftirlit ein af forsendum starfsleyfis
- Kröfur til innra eftirlits og HACCP taka mið af starfsemi og stærð fyrirtækisins
- Lögð er áhersla á það í eftirliti að skoða virkni innra eftirlits

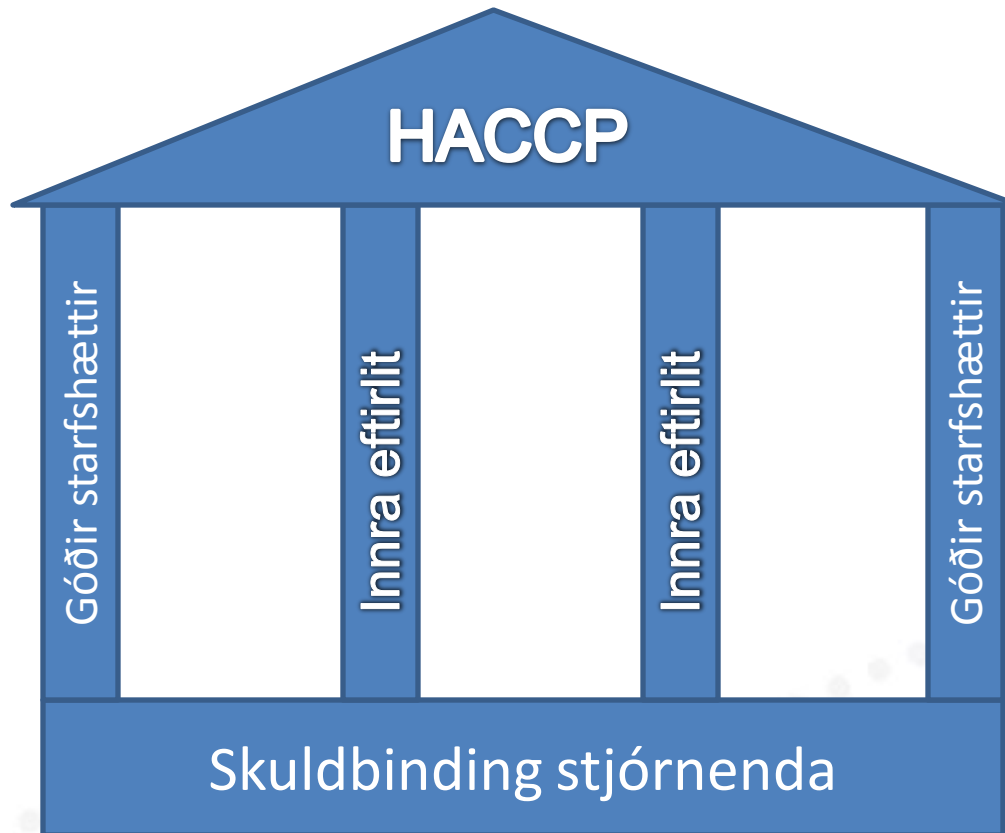
Góðir starfshættir forsenda HACCP

- Almennar hollustuhátta kröfur í viðauka II í 852/2004 grunnur að góðum starfsháttum
 - Húsnæði, búnaður og viðhald
 - Örugg meðhöndlun matvæla
 - Móttaka hráefna
 - Persónulegt hreinlæti starfsfólks
 - Heilsa starfsfólks
 - Þjálfun starfsfólks
 - Vatnsgæði
 - Hreinlætisáætlun
 - Meindýravarnir
 - Hitastigsstýring
 - Meðhöndlun úrgangs

• Góðir starfshættir / innra eftirlit

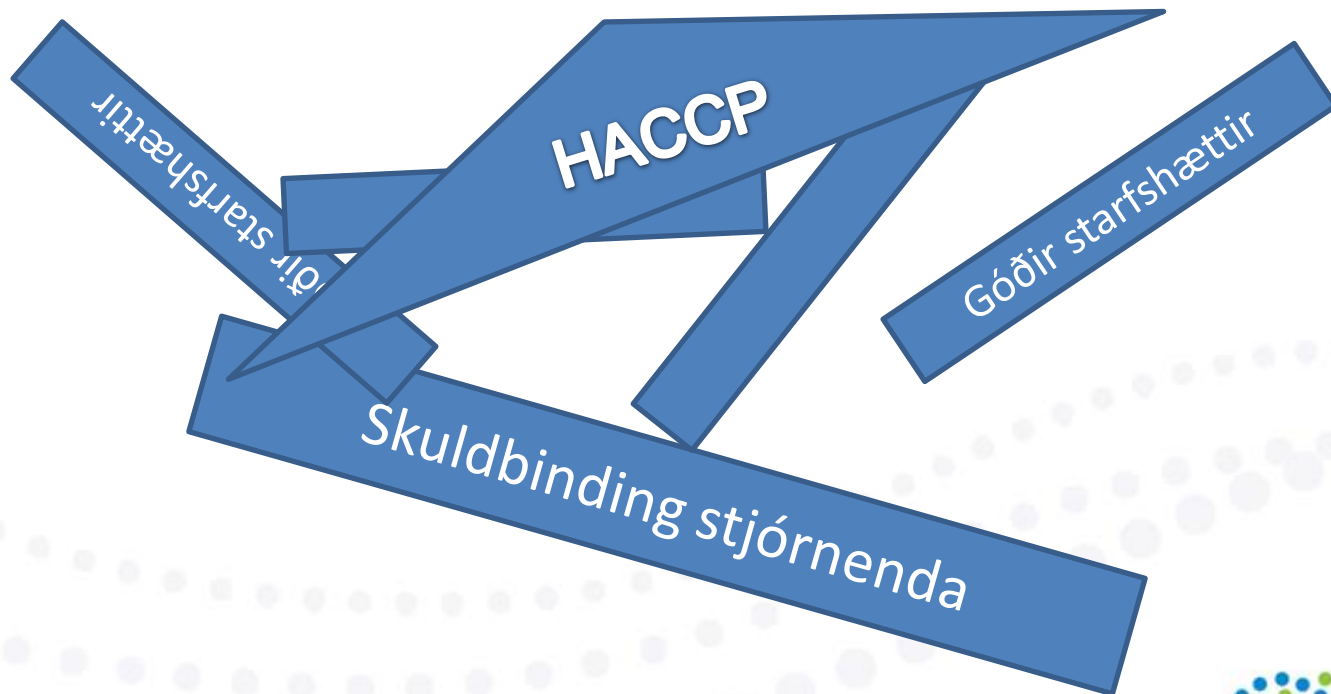
- Skilgreina verklag sem tryggir góða starfshætti
- Setja upp innra eftirlit sem vaktar að góðum starfsháttum sé fylgt
- Kröfur til skjalfestingar og skráningar taka mið af eðli og stærð fyrirtækisins
 - Minni kröfur gerðar til skráningar í fyrirtækjum sem meðhöndla pökkuð matvæli, meiri kröfur til fyrirtækja sem meðhöndla viðkvæm matvæli
- Með skilgreindu verklagi og skráningum er hægt að sýna fram á góða starfshætti og þar með ábyrgð stjórnenda
- Góðir starfshættir minnka líkur á hættum

Matvælaöryggismusterið



• Matvælaöryggismusterið hrynur

- Ef skuldbinding stjórnenda og /eða góðir starfshættir eru ekki tryggðir; öryggi matvæla ekki tryggt



• • • Hættugreining HACCP

- Framkvæma þarf hættugreiningu á starfsemi fyrirtækja sem meðhöndla viðkvæm matvæli
- Hættugreining framkvæmd skv. aðferðum Codex alimentarius og leiðbeiningum ESB
- Hættugreining á að leiða í ljós hvort mikilvægir stýristaðir séu nauðsynlegir til að fyrirbyggja hættur
- Matvælastofnun mun skilgreina kröfur til innra eftirlits og HACCP í mismunandi starfsgreinum

• • • Leiðbeiningar og GFH og HACCP

- Hvatt er til að samtök starfsgreina útbúi leiðbeiningar um góða starfshætti og HACCP fyrir greinina
 - Samtök verslunar og þjónustu
 - Samtök iðnaðarins (undirfélög)
 - Samtök fiskvinnslustöðva / LÍÚ
- Markmið leiðbeininga er að auðvelda fyrirtækjum að ná markmiðum reglugerðanna þ.e. að tryggja örugg matvæli með góðum starfsháttum og aðferðum HACCP

• • • Leiðbeiningar frh.

- Matvælastofnun /HES skal leggja mat á leiðbeiningar
- Grunnur að kröfum til starfsgreina oft lagður í slíkum leiðbeiningum
- Senda skal leiðbeiningar til ESA til skráningar
- Eftirlit tekur mið af leiðbeiningum ef fyrirtæki notar þær við uppsetningu á góðum starfsháttum, innra eftirliti og HACCP

Mikið er til að slíkum leiðbeiningum í dag í Evrópu
Listar yfir leiðbeiningar á heimasíðu ESB

Örverufræðileg viðmið

- Reglugerð 2073/2005 sett um örverufræðileg viðmið
- Reglugerðin beinist að ábyrgð stjórnenda matvælafyrirtækja
- Markmiðið er tryggja örugg matvæli, fækka matarsjúkdómum af völdum örvera og efla þannig lýðheilsu
- Samræma örverufræðileg viðmið og aðferðir
- Taka á sýni til að sannprófa og gilda að aðferðir HACCP komi í veg fyrir hættur
- Stjórnendur meta þörf og ákveða tíðni prófana

• • • Rekjanleiki

- Með rekjanleika er átt við að unnt sé rekja uppruna og feril matvæla, dýra sem gefa af sér afurðir til manneldis og efna sem nota á eða vænst er að verði notuð í eða komast í snertingu við matvæli á öllum stigum framleiðslu, vinnslu og dreifingar
- Það þarf að vera hægt að rekja feril matvæla og hráefna sem notuð eru í matvæli “eitt skref aftur – eitt skref fram”

“Örugg matvæli” skv. 178/2002 gr.14

- Matvæli skulu ekki teljast örugg ef þau eru álitin:
 - a) heilsuspillandi,
 - b) óhæf til neyslu.
- Í 178/2002 gr.14 eru ýmis ákvæði um hvað skulu taka til athugunar við ákvörðun á því hvort matvæli séu örugg s.s.
 - notkun neytenda á matvælunum
 - upplýsingunum, sem neytendum eru veittar, þ.m.t. upplýsingar á merkimiðal
 - líklegum, tafarlausum áhrifum og/eða skammtímaáhrifum og/eða langtímaáhrifum á heilsu
 - líklegum, uppsöfnuðum eiturhrifum;
 - sérstöku næmi ákveðins hóps neytenda

Af hverju rekjanleiki

- Ef upp kemur grunur um hættuleg matvæli á markaði þarf að vera hægt að stöðva dreifingu matvæla, taka matvæli af markaði og innkalla á markvissan og skjótvirkan hátt
- Það er á ábyrgð stjórnenda að stöðva dreifingu / innkalla matvæli ef upp kemur grunur um hættuleg matvæli
- Stjórnendur eiga að upplýsa eftirlitsaðila um innköllun og ástæður hennar
- RASFF viðvörðunarkerfið kemur upplýsingum til réttra aðila á fljótvirkan hátt

• • • Hvernig á að tryggja rekjanleika

- Matvælafyrirtæki á að setja upp verklagsreglu sem lýsir því hvernig krafan um rekjanleika er uppfyllt
- Það þarf að vera hægt að tilgreina:
 - Alla þá aðila, sem þeir hafa mótttekið matvörur/hráefni frá
 - Öll þau fyrirtæki, sem taka við vörum fyrirtækisins
- Ekki þarf að tilgreina viðskiptavini þegar selt er til neytenda

Hvað skal skrá

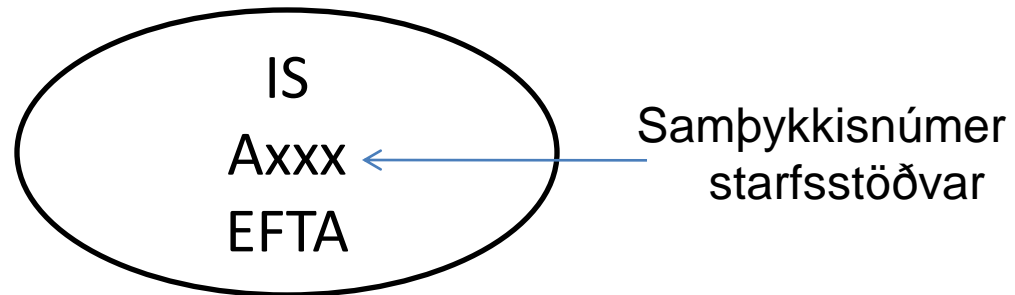
- Varðveita þarf að lágmarki upplýsingar um:
 - Nafn, heimilisfang birgja og skrá yfir vörur frá þeim
 - Nafn, heimilisfang viðskiptavina og skrá yfir vörur til þeirra
 - Viðskipta- eða afhendingadag
- Æskilegt er fyrir matvælafyrirtæki að skrá upplýsingar um:
 - Magn
 - Lotunúmer
 - Útskýring á vöru (pökkun, vöruflokkur, hráefni eða tilbúin matvæli)
- Æskilegt að geyma upplýsingar út geymslutíma vörunnar að viðbættum 12 mánuðum

• • • Rekjanleiki og innköllun

- Matvælafyrirtæki þarf að hafa verklagsreglur um rekjanleika og stöðvun dreifingar og eða innköllunar
- Eftirlitsaðili skoðar hvort fyrirtæki uppfylli kröfur um rekjanleika og hafi tiltækt verklag sem skal beita ef stöðva þarf dreifingu / innkalla vöru af markaði

Auðkennismerki

- Afurðir úr dýraríkinu skulu bera auðkennismerki svo hægt sé að tryggja rekjanleika þeirra til framleiðanda



- Gildir fyrir hrátt kjöt og hráan fisk og vörur unnar úr hráu kjöti, hráum fiski, mjólk og eggjum
- Smásali sem pakkar kjöti og fiski til sölu í eigin verslun þarf ekki að setja auðkennismerki á vörur sínar

Auðkennismerki, gildistaka

- Auðkennismerki skal vera á umbúðum fisks og fiskafurða til manneðis frá 1. mars 2010
 - Heimilt verður að nýta umbúðir, sem eru í pöntun eða eru til á lager 1. mars 2010, í allt að tólf mánuði
 - Vörur með lengra geymsluþol mega á sölutímanum bera það IS-númer, sem var í gildi fyrir gildistöku reglugerðarinnar
- Matvæli unnin úr hráum búfjárafurðum eiga að vera merkt með auðkennismerki frá 1. nóvember 2011

Áherslur í opinberu eftirliti



Ingibjörg Árnadóttir
Febrúar 2010

• • • Áherslur í eftirliti

- Ábyrgð fyrst og fremst hjá matvælafyrirtækjum
- Opinbert eftirlit skal vera byggt á áhættu
- Opinbert eftirlit skal vera eftir langtíma eftirlitsáætlun
- Skoðun á innra eftirliti fyrirtækja
 - Meta hættugreiningu
 - Skoða skráningar
 - rekjanleiki
- Auknar kröfur til eftirlitsaðila
 - Þjálfun, endurmenntun, óhlutdrægni, gegnsæi, samræming eftirlits

• • • Langtíma eftirlitsáætlun

- Til margra ára (3-5 ár)
- Heildaryfirlit yfir uppbyggingu matvælaeftirlits á Íslandi
 - Alla eftirlitsstarfsemi
 - Heimsóknir
 - Innri úttektir
- Áherslumiðað eftirlit
 - Allir þættir löggjafarinnar verða skoðaðir innan tímaramma áætlunarinnar

Eftirlit byggt á áhættu

- Áhættuflokkun matvælagreina
 - MAST ásamt HES og starfsgreinum
- Áhættumat matvælafyrirtækja
 - eftirlitsaðilar
- Hættugreining, byggt á HACCP
 - Matvælafyrirtækin

Eftirlit byggt á áhættu

- Áhættuflokkun matvælagreina
 - Fara í gegnum allar skilgreindar hættur í öllum starfsgreinum matvæla og hver hætta metin fyrir sig.
 - Hversu mörg dæmi eru kunn/skráð?
 - Hversu alvarleg er hættan?
 - Hvernig er hægt að draga úr hættu?
- Hér finnast þeir þættir sem eftirlit beinist að
- Meðaltíðni eftirlits fundin fyrir starfsgrein

• Skilgreina þær hættur sem eru í keðjunni

Flokkun hættu		
Örverufræðileg	Efnafræðileg	Eðlisfræðileg
Bakteríur	skordýraeitur	Geislun
Vírus	mengun	
ger og mygla	lyf	
sníkjudýr	eiturefni (líffræðileg)	
	eiturefni (annað)	
	vaxtaraukandi	

Alvarleiki hættu / tilvist eða líkur á hættu

Tilbúið dæmi - mjólk

Alvarleiki	3	Dioxin, PBC	aflatoxin	Campylobacter		
	2	Salmonella, lyfjaleifar		E.coli		
	1					
		1	2	3	4	5
		Tilvist				

Hvar skal beina eftirliti

Tilbúið dæmi - mjólk

Stig í framleiðslu sem minnka hættu	4					
	3			Lyfjaleifar	Salmonella	
	2				Aflatoxin, E.coli. Campylo-bacter	
	1		Dioxin, PCB			
	0					
			0	1	2	3
Stig seinna í ferli (hafi/haga til maga) sem minnka hættu						

Áhættuflokkun

- Starfsgreinar innan matvælaframleiðslu
 - Mjólk
 - Egg
 - Svínakjöt (afurðir)
 - Nautakjöt (afurðir)
 - Fiskur (afurðir)
 - Skelfiskur
 - ofrv

Áhættuflokkun fyrirtækja

- Þegar að starfsgreinar hafa verið áhættuflokkaðar, er hvert fyrirtæki innan starfsgreinarinnar metið
- Tíðni getur breyst frá meðaltíðni starfsgreina
 - Eftirlitssaga fyrirtækisins metin
 - Aukin tíðni
 - Minni tíðni

- Breytingar á opinberu eftirliti fyrir eftirlitspega
 - Markvissara eftirlit
 - Meiri áhersla lögð á skoðun á innra eftirliti fyrirtækja
 - Fyrirtæki þurfa að sýna fram hvernig þeir tryggja öryggi matvæla
 - hættugreining
 - Skráningar
 - sýnataka