

**Eftirlitsverkefni
Umhverfisstofnunar og Heilbrigðiseftirlits
sveitarfélaga**

Könnun á flutningi matvæla

Inngangur

Matvælafyrirtæki er hvert það fyrirtæki og hver sá aðili sem annast framleiðslu og dreifingu matvæla, en dreifing er hvers konar flutningur, framboð og afhending, þar með talið innflutningur, útflutningur og sala. Í 10.gr laga nr.93/1995 um matvæli segir að "...þeir sem framleiða matvæli eða dreifa þeim skulu haga starfsemi sinni í samræmi við almenna hollustuhætti og tryggja að matvæli valdi ekki heilsutjóni. Jafnframt skuli þess gætt að matvælin óhreinast ekki eða spillist á annan hátt".

Flutningafyrirtæki sem flytja matvæli eru matvælafyrirtæki og sem slíkum ber þeim að hafa starfsleyfi frá heilbrigðisnefnd og starfrækja innra eftirlit. Þá bera þau ábyrgð á matvæluum sem þau flytja frá því þau taka við þeim og þar til þau afhenda þau viðtakanda.

Vegna ábendinga um að ýmislegt mætti betur fara við flutninga matvæla ákváðu Umhverfisstofnun og heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga að gera könnun á stöðu mála. Í könnuninni, sem fór fram í ágúst til október 2006, var reynt að fá heildarmynd af því hvernig er staðið að flutningum á kælivörum hér á landi. Ef matvæli, hrá eða tilbúin til neyslu, eru flutt við rangt hitastig geta skapast kjöraðstæður fyrir örverur sem geta valdið matarsýkingum.

Í 19. gr. reglugerðar nr 503/2005 um merkingu matvæla segir að kælivörur skuli geyma við + 4°C eða kaldara og merkja sem "kælivara". Í tilvikum þar sem umstöflun á sér stað og vörur eru geymdar til áframhaldandi flutninga er mikilvægt að kælivörur séu geymdar í kæli á meðan beðið er eftir áframhaldandi dreifingar.

Í viðauka 1 í reglugerð nr. 522/1994 um matvælaeftirlit og hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu matvæla stendur að heitum mat skal halda a.m.k. 60°C. Þetta á einnig við um hitastig í flutningi og við afhendingu heitra matvæla.

Tilgangur

Tilgangur með þessu verkefni var að kanna hvort ákvæðum matvælaeðreglugerðar um innra eftirlit flutningafyrirtækja og hitastig matvæla í flutningum sé framfylgt en geymsluþol matvæla ræðst af því að svo sé. Niðurstöðurnar verða notaðar til að kanna hvort þörf sé á átaksverkefni um þennan málaflokk.

Framkvæmd

Verkefninu var skipt í tvo hluta, I og II: Annars vegar var spurningum beint að flutningafyrirtækjum (sjá viðauka 1), m.a. um innra eftirlit, og hins vegar var flutningur á heitum réttum var hitastig matvæla kannaður eftir matreiðslu og við móttökueftirlit (sjá viðauka 2).

Þátttaka

Fimm heilbrigðiseftirlit (HES) tóku þátt í verkefninu, en þau voru:

Umhverfissvið Reykjavíkurborgar, matvælasvið (UHR),

Heilbrigðiseftirlit Vestfjarða (HVF),

Heilbrigðiseftirlit Norðurlands vestra (HNV)

Heilbrigðiseftirlit Austfjarða (HAUST).

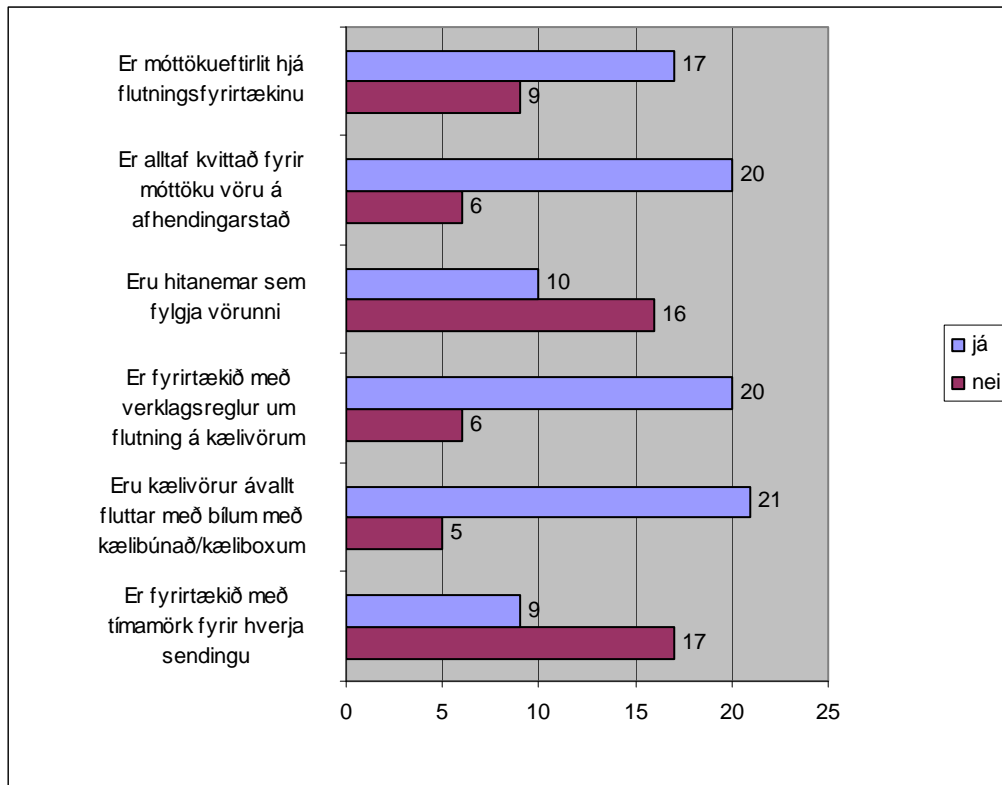
Heilbrigðiseftirlit Suðurlands (HSL),

Aðeins tvö þessara heilbrigðiseftirlitssvæða sáu sér fært að taka þátt í síðari hluta verkefnisins.

I. Samantekt úr spurningum sem beint var til dreifinga-og/eða flutningafyrirtækja

Spurningar (sjá viðauka 1 og mynd 1) um innra eftirlit, flutningshætti, kröfur viðskiptavina og ábyrgð voru lagðar fyrir 26 fyrirtæki.

Svör við **spurningu 1** um innra eftirlit fyrirtækisins eru sýnd á **mynd 1**.



Mynd 1. Svör við spurningu 1 liðum a-c og e-g, um innra eftirlit.

Á mynd nr. 1 sést að af 26 fyrirtækjum voru aðeins 17, eða 65%, með virkt móttökueftirlit, þ.e.a.s. könnuðu m.a. hvort kælivara væri við rétt hitastig þegar fyrirtækið tók við henni. Í svörum frá 20 af 26 (77 %) fyrirtækjum kemur fram að kvittað er fyrir móttöku vöru á afhendingarstað. Hitanemar (sírítar) fylgja kælivörum í 10 af 26 tilvikum (38%). Fram kemur að 20 fyrirtæki af 26 (77 %) eru með verklagsreglur um flutninga á kælivörum. Einnig kemur fram að í 21 af 26 tilvikum (81%) eru kælivörur fluttar með viðeigandi kælibúnaði. 17 fyrirtæki af 26 (65 %) settu sér ekki tímamörk við flutninga matvæla.

Í d-lið við spurningu 1 var spurt um skráningu frávika. Einungis á einu eftirlitssvæði hafði fyrirtæki skráð frávik á síðustu 6 mánuðum. Í sumum tilvikum gæti þetta stafað af því að engin frávik hafi komið fram á þessu tímabili en í öðrum tilvikum gæti skráningum verið ábótavant.

Í **spurningu 2** var spurt hvort vörum sé umstaflað eða þær settar á aðra bíla/geymslur áður en móttakandi tekur við þeim. Í flestum tilvikum (17 af 26) voru einhverjir milliliðir á leið vörunnar til móttakanda. Einnig var spurt hvort hitastig væri mælt í geymslum eða í vörunni sjálfri og var hitastig skráð að jafnaði í geymslum en sjaldan mælt í vörunni sjálfri.

Í **spurningu 3** var spurt hvort viðskiptavinur/sendandi legði fram kröfur í sambandi við flutningana. Þar svöruðu 8 flutningafyrirtæki af 26 (30%) að viðskiptavinir þeirra fari fram á hitastigsmælingu við afhendingu vörunnar.

Viðskiptavinir 13 flutningafyrirtækja af 26, óska eftir kvittun fyrir móttöku vörunnar.

Þá kom fram að viðskiptavinir 16 af 26 flutningafyrirtækjum vilja að flutningstími sé skráður.

Í **spurningu 4** var spurt hvort flutningafyrirtækin vissu um hver bæri ábyrgð á matvörunum í flutningum. 19 af 24 (80%) fyrirtækja sem svöruðu spurningunni gerðu sér grein fyrir ábyrgð sinni vegna flutninga matvæla. Þá var spurt hvernig “ábyrgðarkeðjan” hangir saman, ef um marga flutningsaðila er um að ræða. Svör voru mjög misjöfn og ekki hægt að draga ályktanir af þeim.

II : Flutningur á heitum réttum

Þátttaka

Aðeins tvö heilbrigðiseftirlitssvæði tóku þátt í seinni hluta verkefnisins um framleiðslu og flutning á heitum réttum. Hér er því um afar **lítið úrtak** að ræða og ekki hægt að leggja neitt mat á ástand þessara mála á landsvísu. Einnig voru flutningsleiðirnar stuttar og afhendingartími innan við 10 mínútur frá móttöku. Eigi að síður verða niðurstöðurnar kynntar hér.

Annað heilbrigðiseftirlitið fylgdi eftir heitum mátiðum á tvo staði og var hitastig mælt eftir framleiðslu og við móttökueftirlit á afhendingarstað. Niðurstöður sýndu að hitastigsbreytingar voru ekki miklar enda var maturinn fluttur skamma leið og flutningstími var innan við 10 mínútur. Hitastig á matvælunum fór aldrei undir 60°C eftir matreiðslu.

Hitt heilbrigðiseftirlitið fylgdi eftir heitum mátiðum á nokkra staði. Eftirlitið mældi hitastig í vörunum í framleiðslufyrirtækinu og aftur við móttöku. Niðurstöðurnar sýndu að hitastigsbreytingar voru mjög litlar.

Lokaorð

Mikilvægt er að **flutningafyrirtæki** geri sér grein fyrir því að um leið og þau taka við vöru til flutnings eru þau orðin ábyrg fyrir henni þar til þau afhenda hana viðtakanda. Þeir sem taka við vörum eftir flutninga verða einnig að vera með virkt móttökueftirlit og gera kröfur um að hitastig sé rétt.

Einnig er mikilvægt að **viðskiptavinir** geri kröfur um að flutningafyrirtæki kvitti fyrir móttöku á vörunni, skrái flutningstíma og fylgist með hitastigi matvælaanna meðan á flutningi stendur og veiti því flutningafyrirtækjunum nauðsynlegt aðhald.

Misbrestur er á að flutningafyrirtæki starfræki innra eftirlit. Einnig er misbrestur á að fylgst sé með hitastigi við umstöflun og geymslu matvæla vegna áframhaldandi flutninga.

Í framhaldi af þessu verkefni verða útbúnar leiðbeiningar til flutningafyrirtækja og nauðsynlegt er að farið verði í átaksverkefni og efla eftirlit til að koma málum í betra horf.

Viðauki 1

Spurningar um /til dreifinga-/flutningafyrirtækja.

1. Spurningar um innra eftirlit fyrirtækisins
 - a. Er móttökueftirlit hjá flutningafyrirtækinu?
Já () Nei ()
 - b. Er alltaf kvittað fyrir móttöku vöru á afhendingarstað?
Já () Nei ()
 - c. Eru hitanemar sem fylgja vörunni? (sírítar)
Já () Nei ()
 - d. Hversu mörg frávik voru skráð í sambandi við frávik með hitastig á vörum á síðastliðnum 6 mánuðum? _____
 - e. Er fyrirtækið með verklagsreglur um flutning á kælivörum?
Já () Nei ()
 - f. Eru kælivörur ávalt fluttar með bílum með kælibúnað/kæliboxum?
Já () Nei ()
 - g. Er fyrirtækið með tímamörk fyrir hverja sendingu?
Já () Nei ()

2. Er vörum umstaflað/flutt í aðra bíla eða geymslur (milliliðir) áður en móttakandi fær vörurnar.
 - a. Er hitastig mælt í:
 - i. Geymslum: alltaf () oft () sjaldan () aldrei ()
 - ii. Vörum: alltaf () oft () sjaldan () aldrei ()

3. Hefur viðskiptavinur/sendandinn lagt fram kröfur í sambandi við flutninginn?
 - a. Við afhendingu:
 - i. Hitastigmælingar Já () Nei ()
 - ii. Móttökukvittun Já () Nei ()
 - iii. Skráning á flutningstíma Já () Nei ()

4. Er alltaf ljóst hver ber ábyrgð á matvöru í flutningi? Já () Nei ()
 - a. Hvernig hangir “ábyrgðarkeðjan” saman, ef um marga flutningsaðila er um að ræða?

Viðauki 2**Eftirlitsverkefni um veitingastaði og veitingasölur**

Dagsetning

Eftirlitssvæði

Heilbrigðisfulltrúi

Eftirlitsstaður

Framleiðslueldhús

Hlaðborð

Annað

Gerð hitanema:

(eftirlitsins)

Geislahitamælir

Stungumælir

Annað

Hitamælir
stilltur dags:

óvissumæling +/-

1. Könnun á hita- og kæliferlum matvæla eftir matreiðslu

Mæling nr.	hitastig fyrirækið	hitastig eftirlitið	Tegund matvæla	Athugasemdir
1				() Í lagi / () Frávik / () Alvarlegt frávik
2				() Í lagi / () Frávik / () Alvarlegt frávik
3				() Í lagi / () Frávik / () Alvarlegt frávik

Heildarmat() Í lagi / () Frávik / ()
Alvarlegt frávik

Athugasemdir:

Athugasemdir:

Þar sem flutningur á matvælum eftir matreiðslu á sér stað;

2. Könnun á hitaferlum matvæla eftir matreiðslu í móttökueftirliti

Mæling nr.	hitastig fyrirækið	hitastig eftirlitið	Tegund matvæla	Athugasemdir
1				() Í lagi / () Frávik / () Alvarlegt frávik
2				() Í lagi / () Frávik / () Alvarlegt frávik
3				() Í lagi / () Frávik / () Alvarlegt frávik

Heildarmat() Í lagi / () Frávik / ()
Alvarlegt frávik

Athugasemdir:

3. Móttökueftirlit og ferill hráefna-þá sérstaklega m.t.t. rekjanleika.

Athugasemdir:

