



GÁMES og fagmaðurinn

Þessi samantekt gefur innsýn í innra eftirlit matvælaframleiðanda og áhersluatriða sem snúa að framkvæmd þess og jafnframt hvernig það getur snúið að fagmanninum.

Krafan um formlegt innra eftirlit matvælaframleiðanda til samræmis við kröfur GÁMES (HACCP) aðferðafræðinnar er tiltölulega ný af nálinni hér á landi og birtist í reglugerð nr. 522 frá 1994 "*Reglugerð um matvælaeftirlit og hollustuhætti við framleiðslu og eftirlit matvæla*".

Það sem einkennir þetta innra eftirlit er krafan um að framleiðendur ástundi reglubundið eftirlit á s.k. mikilvægum eftirlitsstöðum með það fyrir augum að fyrirbyggja tilvist eða vöxt/viðgang ýmissa áhættuþátta s.s. matareitrunarörvera.

Hvers vegna innra eftirlit?

Tilgangur með uppsetningu og framkvæmd þessa eftirlits er að mati höfundar m.a. að:

- Fyrirbyggja matareitranir og matarsýkingar vegna neyslu á sýktum eða menguðum matvælum.
- Mæta auknum kröfum viðskiptavina og neytenda um fjölbreytileika, ferskleika og heilnæmi matvæla og að sjá til þess að ávalt séu gefnar réttar upplýsingar um innihald þeirra.
- Uppfylla kröfur heilbrigðisyfirvalda sem birtast í nýjum matvælalögum- og reglugerðum.
- Tryggja fullnægjandi skráningar í framleiðsluferli og að rekjanleiki vöru sé nægilegur til þess að hægt sé að innkalla vöru markvisst ef upp koma gallar.
- Tryggja þekkingu starfsmanna á öllum þeim atriðum sem varða hollustuhætti framleiðslunnar og daglegrar umgengni. Að starfsmenn vinni eftir fyrirfram settum vinnureglum.
- Lágmarka rýrnun matvara með rétttri aðstöðu og meðhöndlun.
- Stuðla að eðlilegri endurnýjun og viðhaldi húsnæðis, búnaðar og tækja.

GÁMES gæðakerfi

Höfundur hefur í sínu ráðgjafarstarfi lagt áherslu á eftirfarandi fjóra meginþætti sem sinna þarf reglulega í tengslum við innra eftirlitið.

1. Móttökueftirlit með aðkeyptum tilbúnum matvælum og hráefnum.
2. Hitastigseftirlit með matvörum í framleiðslu, meðhöndlun, geymslu og dreifingu. Vandað hitastigseftirlit er öflug vörn gegn matareitrunum og matarsýkingum.
3. Hreinlætisáætlanir allra svæða, auk áætlunar um varnir gegn meindýrum.
4. Starfsmannafræðsla, m.a. ýtarleg áætlun um fræðslu starfsmanna með áherslu á mikilvægi persónulegs hreinlætis og grunnþekkingu starfsmanna á þessu sviði.

Uppbygging gæðahandbókar tekur mið af þessum áherslum og fjalla fjórir meginkaflarnir ítarlega um þetta eftirlit, framkvæmd þess og ábyrgðarskiptingu. Auk þessa inniheldur gæðahandbókin ýmiss konar stuðningsefni s.s. vörulýsingar, flæðirit og áhættuþáttgreiningar allra megin matvörflokka, lýsingu á umbúðamerkingum auk geymslupólsmerkinga, skipulagningu innri úttekta og reglugerðasafn og fl. og fl.

Gotta er að muna að keðja er ekki sterkari er veikasti hlekkur hennar og það á við í þessu líka.

Áhættuþættir og MES

Við skipulagningu og uppbyggingu GÁMES kerfisins eru áhættuþættir á hinum ýmsu stigum í vörumóttöku, geymslu, meðhöndlun og dreifingu einstakra matvörflokka skilgreindir. Meta þarf hvern áhættuþátt og ákveða hvaða aðgerðir séu vænlegar til þess að fyrirbyggja vöxt og viðgang þeirra.

Áhættuþættir geta verið af lífrænum toga s.s. örverur (t.d. sýklar), aðskotahlutir (t.d. fingurskraut) eða aðskotaefni (t.d. efnaleifar) sem eru líklegir til þess að valda veikindum eða slysi við neyslu matvælanna ef þeim er ekki stýrt.

Ekki er nóg að ákvarða þessa áhættuþætti eða vita af þeim, það verður að skipuleggja og annast fyrirbyggjandi aðgerðir. Einnig þarf við skipulagningu innra eftirlits að ákveða þann stað þar sem eftirlitið á sér stað. Þetta er hinn s.k. mikilvægi eftirlitsstaður (MES) sem má skilgreina á eftirfarandi hátt:

„Hver sá staður, vinnsluþrep eða aðgerð í framleiðsluferli þar sem hægt er að beita stýringu / eftirliti til þess að eyða áhættuþáttum, koma í veg fyrir að þeir berist í vöruna eða minnka þá í viðunnandi gildi“.

Fagmaðurinn og GÁMES

Þar sem að fagmaðurinn vinnur við framleiðslu matvælanna frá tiltekt hráefna til frágangs eða framreiðslu tilbúinnar vöru þarf hann að vera hinn virki eftirlitsaðili í framkvæmd hins innra eftirlits.

Megin árangur og virkni þess byggir á framkvæmd eftirlits á þeim tíma sem framleiðslan á sér stað. Þetta eru einmitt skoðanir og/eða mælingar á umræddum mikilvægum eftirlitsstöðum. Því er yfirleitt þannig farið að sú aðgerð í matvælaframleiðslunni sem eyðir áhættuþáttinum eða hefur hann undir stjórn er einmitt hluti af verkferlinu við matargerðina. Þetta á því að koma af sjálfu sér.

Í vissum tilfellum er nauðsynlegt að mæla eða skoða *alltaf* tiltekna þætti við framleiðslu. Dæmi er mæling og staðfesting á að lágmarkshitastigi svína- og kjúklingakjöts sé náð í hverri "framleiðslulotu" vegna hugsanlegrar tilvistar *Samonella* eða *Campylobacter*

gerla. Þetta á sérstaklega við þegar umræddur áhættuþáttur er talinn bæði af *alvarlegum toga* og *líklegur* í viðkomandi hráefni eða líklegt að hann tengist viðkomandi hráefni eða framleiðsluferli.

Þannig getur hann valdið alvarlegu heilsutjóni ef hann "sleppur í gegn".

Í öðrum tilfellum getur verið nægjanlegt að mæla *reglulega* til þess að staðfesta að tiltekið verklag eða aðgerðir hafi skilað fullnægjandi árangri. Dæmi um þetta er þegar búið er að staðfesta það með mælingu að hitastig soðinnar matvöru sem á að geyma, falli nógu hratt við tilteknar aðstæður (t.d. ef frágangur er eins og beitt er sama kælihitastigi og tímalengd) - að þá er nóg að sjá til þess að ávallt sé gengið eins frá matvörunni.

Jafnhliða er það góð regla að staðfesta þessar reglulegu mælingar með skráningu. Skráningar mæliniðurstaðna eru órjúfanlegur hluti þessa að mati höfundar og eru gerðar á viðkomandi eyðublað sem unnin eru samhliða uppsetningu á GÁMES kerfinu.

Í allflestum tilfellum eru sett "viðmiðunarmörk" varðandi geymslutíma matvæla. Þannig eru pakkaðar matvörur sem fara til sölu í verslunum alltaf merktar með geymsluþoli. Í raun fyrirbyggir þetta að matvaran verði of gömul og þar með að örverur nái að vaxa eða að óæskilegar efnabreytingar eigi sér stað - sem skemma vöruna og jafnvel gera hana óheilnæma ef sýklar hafa náð að menga hana á fyrri stigum.

Til þess að útskýra þetta nánar eru neðangreind tilfelli úr dæmigerðu stóreldhúsi:

Mælingar:

Dæmi: Lágmarkshitastig: Hitastigsmæling og skráning við ofnsteikingu kjúklinga, svínapates til þess að tryggja og staðfesta lágmarkshitastig við eldun.

Dæmi: Geymsluhitastig matvæla í kæligeymslu: Reglubundin mæling og skráning hitastigs matvæla í geymslukæli.

Dæmi: Meta kælihraða á hrísgrjónum eða sósu eftir að þau eru kominn inn á kæli. Skráning á þar til gert eyðublað.

Skoðanir:

Dæmi: Skoða og meta aðstæður m.t.t. þess hvort krossmengun geti átt sér stað og tryggja með réttum frágangi og umgengni að hún geti ekki átt sér stað. T.d. tryggja réttan frágang ólíkra matvara og miða við að soðin vara sé efst en hrávara fyrir neðan. Einnig að tryggja fullnægjandi lokun umbúða til þess að fyrirbyggja ytri mengun.

Dæmi: Persónulegt hreinlæti t.d. varðandi handþvott. Tryggja skal fullnægjandi hreinlæti handa með reglulegum handþvotti og fyrirbyggja þannig mengun frá höndum í matvæli.

Merkingar:

Dæmi: Merkja soðnar matvörur sem geyma á milli daga og fyrirbyggja þannig að þær verði notaðar þegar þær eru útrunnar.

Flæðirit:

Í GÁMES gæðakerfinu skulu vera til uppskriftir allra matvælaflokka fyrirtækisins sem tiltaka hráefni afurðarinnar og vinnulýsingu við matargerðina.

Gott er að lýsa verkferlinu myndrænt með flæðiriti. Það sýnir helstu verkþætti eða vinnsluþrep og röð þeirra frá tiltekt og blöndun hráefna til framleiðslu.

Við hvert vinnsluþrep er nauðsynlegt að gera sér grein fyrir hugsanlegum áhættuþáttum. Þetta fellur undir "GÁ" hlutann í GÁMES orðinu, sem þýðir það að greina áhættuþætti í hráefnum eða vinnsluþrepum eigin framleiðslu.

Einnig þarf í GÁMES kerfinu að lýsa þeim forvarnaaðgerðum sem beitt er til þess að eyða viðkomandi áhættuþætti. Þetta getur verið tiltekin lágmarkshitun til þess að eyða sýklum sem kunna að vera í þeim hráefnum sem unnið er með. "MES"hlutinn lýsir því eftirliti (skoðunum og/eða mælingum) sem þurfa að vera á tilteknum stað, s.k. mikilvægum eftirlitsstað, en einmitt þar er hægt að hafa viðkomandi áhættuþátt undir stjórn.

Ábyrgðarskipting í innra eftirliti matvæladeilda:

Ábyrgðarskipting þarf að vera skilgreind í tengslum við framkvæmd innra eftirlits. Það sem snýr að fagmanninum gæti litið svona út:

Allir fagmenn eiga að standa klárir á framkvæmd þess eftirlits sem fer fram á þeirra vinnusvæði. Þeir þurfa því að vita um alla þá mikilvægu eftirlitsstaði sem eru í hverju verkferli og búið er að skilgreina á áðurnefndum flæðiritum. Þeir framkvæma mælingar og skoðanir auk þess að annast skráningar samkvæmt skilgreindri verklýsingu.