

## Inngangur

Tilgangurinn með þessu eftirlitsverkefni er að kanna í maí – september hvort lifandi skeldýr (lifandi samlokur, kræklingur eða önnur tvískelja skeldýr) sem er á markaði í smásölu þ.e. í verslunum eða veitingastöðum komi frá viðurkenndum aðilum. Lifandi skeldýr má eingöngu markaðssetja lifandi frá samþykktari afgreiðslustöð eða unnin (soðinn / fryst) frá samþykktari starfstöð.

Almennar kröfur er varða setningu lifandi samloka á markað, er að finna í reglugerð nr.104/2010 (EB/853/2004, VII. þáttur I-IX kafli). Kröfur þessar gilda um skeldýr en kræklingur er eina tegundin sem í gildi eru ræktunarleyfi. Við Ísland finnast einnig kúfiskel og öðuskel og gæti þessum tegundum verið dreift á veitingastaði.

Könnunin gengur því fyrst og fremst út á að athuga hvort lifandi skeldýrum sem er á markaði hafi fylgt merkimiði með tilskildum upplýsingum og að þau komi frá viðurkenndum afgreiðslustöðvum. Einnig skal kannað hvort smásali (veitingastaðir þ.m.t. mótuneyti og fiskbúðir) geymi merkimiða í tilskyldan tíma (60 dagar). Íslensk lifandi skel er miklu algengari á veitingastöðum en í fiskbúðum, en verslanir og veitingastaðir geta einnig boðið uppá frosna skel bæði af íslenskum og erlendum uppruna.

Ef dreifingaraðili er annar en framleiðandi skal afla upplýsinga um dreifingaraðila og athuga hvort hann sé með starfsleyfi.

## Markaðssetning lifandi skeldýra

Ekki er heimilt að setja íslenskar lifandi samlokur á markað nema með viðkomu í afgreiðslustöð þar sem merkimiði með samþykkisnúmeri starfstöðvar er sett á umbúðir, í samræmi við VII kafla.

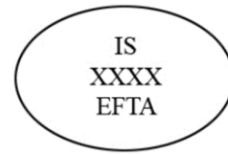
Viðkomu í afgreiðslustöð er ætlað tryggja að skel uppfylli kröfur um:

1. Að skelin komi af flokkuðu framleiðslusvæði/veiðisvæði (A,B,C) sem er opið til uppskeru.
2. Að skelin uppfylli kröfur um efnainnihald s.s. þungmálma og þrávirk lífræn efni.
3. Að afurð standist örverufræðileg viðmið um E.coli (230 MPN/100 g) og salmonellu í 25 g (neg).
4. Að skelin standist kröfur um magn þörungaeiturs **DSP** eða lipophilic toxins (AZP,DTX,PTX,YTX), **PSP** og **ASP**. Mast [opnar og lokar svæðum](#) til uppskeru á grundvelli greininga á þörungaeitri og talningu á eitruðum þörungum.
5. Að rekjanleiki sé til afgreiðslustöðvar/vinnslustöðvar og þaðan til framleiðslusvæðis/veiðisvæðis.

## Merkingar

Eftirfarandi upplýsingar skulu verða á merkimiða til viðbótar við almennar kröfur um merkingar.

- Auðkennismerki með samþykkisnúmeri
- Tegund (almennt heiti og vísindaheiti).
- Pökkunardagsetning; dag, mán, ár
- Best fyrir dags og /eða „skal vera lifandi við sölu“.



Merkimiði skal vera vatnsheldur.

Smásali (s.s. veitingastaður (þ.m.t. mötuneyti) og verslun) skal geyma merkimiða sem er festur á umbúðir með lifandi samlokum sem ekki er pakkað í sérstakar neytendaumbúðir í a.m.k. 60 daga.

### Unnin skel

Auk almennra krafa um merkingar skal fryst skel vera rekjanleg til lotu með einhverjum hætti; s.s. best fyrir eða lotunúmeri og auðkennismerki vinnslustöðvar.

## Framkvæmd

Könnunin fer fram í apríl – loka september 2024.

Athuga skal bæði lifandi og unna skel sem er til sölu í verslunum eða á matseðlum veitingastaða. Lifandi skel skal koma frá viðurkenndri afgreiðslustöð og unnin (frosin, kæld) skel frá viðurkenndri vinnslustöð. Skoðið hvort skelin er merkt þannig að hægt sé að rekja uppruna til afgreiðslustöðvar / vinnslustöðvar og hvort tilskildar upplýsingar séu á merkimiða.

Farið yfir spurningarnar og skráið viðeigandi upplýsingar inn í rafrænt form á vegum Mast:

Slóð á Forms:

## Viðbrögð vegna frávíka

Ráðstafanir sem grípa skal til vegna lifandi skeldýra ef merkimiði er ekki til staðar, eða ekki er hægt að rekja uppruna til viðurkenndrar afgreiðslustöðvar:

1. Skelin skal tekin af markaði, dreifing hennar stöðvuð og hún innkölluð frá neytendum ef þörf er á samkvæmt reglum þar um.
2. Tilkynna Matvælastofnun um niðurstöðu úttektar á netfangið [skeldyr@mast.is](mailto:skeldyr@mast.is).
3. Matvælastofnun rannsakar málið og grípur til viðeigandi ráðstafana gagnvart framleiðanda.

Ef frávik koma fram vegna unninar skeljar fer það í hefðbundið ferli hjá viðeigandi eftirlitsaðila.

## Spurningar

Farið yfir spurningarnar og skráið viðeigandi upplýsingar inn í form á netinu:

Slóð á Forms:

- Eftirlitssvæði
- Heilbrigðisfulltrúi nafn (valkvætt)
- Dagsetning heimsóknar (ef ekki í dag)
- Nafn fyrirtækis
- Tegund rekstrar
  - Veitingastaður (þ.m.t. mötuneyti)
  - Verslun (fiskverslun)
- Tegund skeldýra
  - Engin skeldýr í boði síðustu 60 daga
  - Kræklingur
  - Annað
- Samþykkisnúmer (á auðkennismerki framleiðanda)
- Athugið hvort skel er lifandi eða unnin
  - Lifandi
  - Unnin

- ATH Á eingöngu við lifandi skel.**Fylgdi merkimiði umbúðum
  - Já
  - Nei
  - Annað \_\_\_\_\_
- Eru réttar merkingar á merkimiða?
  - Já
  - Nei
  - Annað \_\_\_\_\_
- Ef „Nei“ Hverju er ábótavant í merkingum
  - Auðkennismerki vantar eða vísað á aðila sem ekki er með ræktunarleyfi fyrir krækling
  - Merki ekki vatnshelt
  - Tegund (almennt heiti)
  - Tegund (vísindaheiti)
  - Þökkunardagsetning (dd, mán)
  - „Skal vera lifandi við sölu“ eða „best fyrir“ dagsetning
  - Annað, hvað? \_\_\_\_\_
- Geymir verslun / veitingastaður merkimiða í 60 daga? Athuga hvernig geymslu merkimiða er háttað, eru merkimiðar fyrirbyggjandi?
  - Já, geymsla merkimiða í lagi.
  - Nei, geymslu merkimiða ábótavant
  - Athugasemd \_\_\_\_\_

- Er starfsfólk meðvitað um hættur sem fylgja lifandi skeldýrum (Samlokur, kræklingur, ostrur o.s.frv)
  - Já
  - Nei
  - Athugasemd \_\_\_\_\_
- Annað sem eftirlitsmaður vill að komi fram.