



Áhættu- og frammistöðuflokkun

Framleiðsla og dreifing matvæla

*Áhættuflokkun og mat á eftirlitsþörf matvælafyrirtækja sem falla undir opinbert
eftirlit heilbrigðisnefnda*

STAÐFESTING Á GILDISTÖKU

Framleiðsla og dreifing matvæla

Áhættuflokkun og mat á eftirlitsþörf matvælafyrirtækja sem falla undir opinbert eftirlit heilbrigðisnefnda

Ákvörðun

Matvælastofnun og Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga hafa ákveðið að innleiða eftirfarandi kerfi til að áhættuflokka og meta eftirlitsþörf matvælafyrirtækja sem falla undir opinbert eftirlit heilbrigðisnefnda.

Bakgrunnur

Samkvæmt 22. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli skal tíðni opinbers eftirlits vera regluleg og í réttu hlutfalli við áhættuna, að teknu tilliti til niðurstaðna úr eftirliti og samkvæmt eftirlitsáætlun. Matvælastofnun skal auk þess vinna að samræmingu krafna sem gerðar eru til starfsemi á sviði matvælaeftirlits og því að slíkum kröfum sé framfylgt.

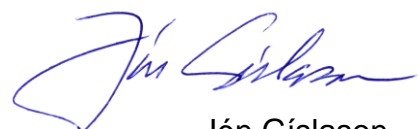
Samkvæmt 3. gr. reglugerðar (EB) nr. 882/2004 um opinbert eftirlit til að staðfesta að lög um fóður og matvæli og reglur um heilbrigði og velferð dýra séu virt, sem innleidd var með reglugerð (IS) nr. 106/2010, skal opinberu eftirliti sinnt reglulega og út frá áhættu. Þá skulu stjórnvöld samkvæmt 4. gr. sömu reglugerðar tryggja samræmi í opinberu eftirliti.

Eftirfarandi áhættu- og frammistöðuflokkunarkerfi er innleitt sem liður í því að uppfylla ofangreindar kröfur en með því skal tryggja að eftirlit sé skipulagt með samræmdum hætti út frá áhættu og frammistöðu í eftirliti. Er það unnið í samvinnu allra hlutaðeigandi aðila.

Þetta er fyrsta útgáfa áhættuflokkunar matvælafyrirtækja sem falla undir opinbert eftirlit heilbrigðisnefnda.

Ábyrgð: Matvælaöryggis- og neytendamálasvið

Matvælastofnun
Austurvegi 64
800 Selfossi
Sími: (+354) 530 4800
Fax : (+354) 530 4801
mast@mast.is
www.mast.is



Jón Gíslason

forstjóri

EFNISYFIRLIT

I.	Inngangur	3
1.	Lög og reglur	3
1.1.	Lög um matvæli nr. 93/1995	3
1.2.	Reglugerð nr. 106/2010 sem innleiðir reglugerð (EB) nr. 882/2004 um opinbert eftirlit....	4
2.	Bakgrunnur kerfisins	5
2.1.	Val á kerfi og áhættuflokkun Matvælastofnunar	6
2.2.	Breytingar frá fyrra kerfi, kostir áhættuflokkunar og skipulag eftirlits.....	6
3.	Innleiðing nýs kerfis	8
3.1.	Skipulag eftirlits.....	8
3.2.	Innleiðingartímabil.....	8
4.	Orðskýringar	8
II.	Áhættu- og frammistöðuflokkun matvælafyrirtækja	10
1.	Áhættuflokkun.....	10
1.1.	Áhættuþáttur 1: Tegund starfsstöðva og hráefnis.....	10
1.2.	Áhættuþáttur 2: Stærð og umfang vinnslu eða fyrirtækis.....	15
1.3.	Áhættuþáttur 3: Neytendahópur / viðkvæmir neytendur	16
1.4.	Dæmi um útreikninga: Áhættuflokkun og grunneftirlitsþörf	17
1.5.	Tímabil eftirlits	18
2.	Viðbótareftirlit vegna merkinga matvæla	18
3.	Frammistöðuflokkun	19
3.1.	Skilgreining á frammistöðuflokkum.....	19
3.2.	Innleiðingartímabil og færsla milli flokka.....	21
4.	Útreikningar á tímafjölda eftirlits.....	21
4.1.	Dæmi um útreikninga á tímafjölda eftirlits	21
III.	Viðauki	22
1.	Töflur til að meta stigafjölda áhættuþátta 1-3	22
2.	Dæmi um spurningalista vegna ákvörðunar áhættuflokks og mats á eftirlitsþörf	23

I. Inngangur

Á árunum 2009 – 2011 voru innleiddar breytingar á íslenskri matvælalöggjöf sem gerðu þá kröfu að komið yrði á samræmdu kerfi við opinbert eftirlit þar sem eftirlitsþörf fyrirtækja væri metin út frá áhættu framleiðslunnar og mati á frammistöðu fyrirtækjanna við að framleiða heilnæm matvæli. Veigamikill þáttur í þessari samræmingu felst í því að áhættuflokkun og frammistöðumat fyrirtækja sé gert á sambærilegan hátt, til að tryggja að eftirlitsþörf fyrirtækja sé metin á jafnréttisgrundvelli óháð því hvaða starfsgrein eða starfssvæði fyrirtækið tilheyri. Einnig er mikilvægt að opinbert eftirlit byggji á skjalfestum verklagsreglum og aðferðum sem tryggja samræmi í eftirlitinu. Því er mikilvægt að skýrar forsendur liggja fyrir því hvernig eftirlitsþörf fyrirtækja er metin út frá áhættu og niðurstöðum úr eftirliti.

Áhættu- og frammistöðuflokkunarkerfið var unnið af áhættumatshópi sem skipaður var fulltrúum Matvælastofnunar (MAST) og heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga (HES). Vinna hópsins fólst í því að skoða, prófa og aðlaga áhættuflokkunarkerfi, sem unnið hafði verið að sænskri fyrirmynd, en hópurinn gerði á því lítilsháttar breytingar og staðfærði kerfið svo það gæti nýst matvælafyrirtækjum sem falla undir lögbundið eftirlit heilbrigðisnefnda.

Frá og með 1. júní 2012 hefur allt opinbert eftirlit Matvælastofnunar með matvæla- og fóðurfyrirtækjum verið skipulagt út frá sambærilegu áhættu- og frammistöðuflokkunarkerfi. Með innleiðingu þess kerfis sem lýst er í II kafla þessa skjals fyrir opinbert eftirlit heilbrigðisnefnda næst því samræmi á landsvísu í mati á eftirlitsþörf matvælafyrirtækja.

1. Lög og reglur

Hér að neðan er getið helstu ákvæða sem liggja til grundvallar við áhættuflokkun, frammistöðuflokkun og mat á eftirlitsþörf.

1.1. Lög um matvæli nr. 93/1995

6. mgr. 22. gr. [...] Tíðni opinbers eftirlits skal vera regluleg og í réttu hlutfalli við áhættuna, að teknu tilliti til niðurstaðna úr eftirliti og samkvæmt eftirlitsáætlunum.

7. mgr. 22. gr. Matvælastofnun hefur yfirumsjón með matvælaeftirliti og skal sjá um að vöktun og rannsóknir vegna þessa eftirlits séu framkvæmdar. Í yfirumsjón felst samræming matvælaeftirlits þannig að framkvæmdin sé með sama hætti á landinu öllu.

8. mgr. 22. gr. Matvælastofnun skal koma á samvinnu þeirra er að málum þessum starfa og skal í slíkum tilvikum sérstaklega gæta að hagkvæmni í eftirliti og fyrirbyggja tvíverknað og skörun eftir því sem frekast er unnt. Stofnunin skal hafa nána samvinnu við heilbrigðisnefndir og heilbrigðisfulltrúa og veita þá ráðgjöf og þjónustu varðandi matvælaeftirlit sem hún getur og aðstæður krefjast. Þá skal stofnunin vinna að samræmingu krafna sem gerðar eru til starfsemi á sviði matvælaeftirlits og að því að slíkum kröfum sé framfylgt. Til þess að stuðla sem best að því að þessu markmiði verði náð gefur stofnunin út leiðbeiningar og viðmiðunarreglur um framkvæmdina sem heilbrigðisnefndunum ber að fylgja.

1.2. Reglugerð nr. 106/2010 sem innleiðir reglugerð (EB) nr. 882/2004 um opinbert eftirlit

1.2.1. Reglugerð (EB) nr. 882/2004

3. gr.

1. Aðildarríkin skulu sjá til þess að opinberu eftirliti sé sinnt reglulega og út frá áhættu og fari nægilega oft fram til að markmiðum þessarar reglugerðar verði náð, að teknu tilliti til:

- a) þekkrar áhættu sem fylgir dýrum, fóðri eða matvælum, fóður- eða matvælafyrirtækjum, notkun fóðurs eða matvæla eða ferla, efnis, starfsemi eða reksturs sem kann að hafa áhrif á öryggi fóðurs eða matvæla og heilbrigði eða velferð dýra.
- b) skráðra heimilda um stjórnendur fóður- eða matvælafyrirtækja að því er varðar það hvort þeir hafi farið að lögum um fóður eða matvæli eða reglum um heilbrigði og velferð dýra.
- c) áreiðanleika innra eftirlits sem hefur þegar verið sinnt.

og

- d) upplýsinga sem geta bent til þess að ekki sé farið að tilskildum ákvæðum.

[...]

3. Opinberu eftirliti skal sinnt á öllum stigum framleiðslu, vinnslu og dreifingar fóðurs eða matvæla og dýra og dýraafurða. Það skal taka til þess eftirlits með fóður- og matvælafyrirtækjum, notkun fóðurs og matvæla, geymslu fóðurs og matvæla, með sérhverju ferli, efni, starfsemi eða rekstri, að meðtöldum flutningum á fóðri eða matvælum, og með lifandi dýrum sem er nauðsynlegt til að ná markmiðum þessarar reglugerðar.

[...]

4. gr.

[...]

4. Lögbær yfirvöld skulu á öllum stigum opinbers eftirlits tryggja óhlutdrægni, gæði og samræmi. [...]

5. Þegar fleiri en ein eining lögbærs yfirvalds hefur valdheimild til að annast opinbert eftirlit skal tryggja skilvirka og áhrifaríka samræmingu og samstarf milli mismunandi eininga.

[...]

41. gr.

Hvert aðildarríki skal gera samþætta, landsbundna eftirlitsáætlun til margra ára til að tryggja skilvirka framkvæmd 2. mgr. 17. gr. reglugerðar (EB) nr. 178/2002, reglna um heilbrigði og velferð dýra og 45. gr. þessarar reglugerðar.

42. gr.

2. Í sérhverri landsbundinni eftirlitsáætlun til margra ára skulu vera almennar upplýsingar um uppbyggingu og skipulag fóður- og matvælaeftirlitskerfa, sem og um eftirlit með heilbrigði og velferð dýra í hlutaðeigandi aðildarríki, einkum um:

- a) skipulagsmarkmið áætlunarinnar og um forgangs röðun eftirlits og ráðstöfun tilfanga með tilliti til þessara markmiða,
- b) áhættuflokkun starfseminnar sem um er að ræða, [...]
- c) almennt skipulag og stjórnun opinbers eftirlits á landsvæðis- og staðarvísu, þ.m.t. opinbert eftirlit í einstökum starfsstöðvum,
- d) eftirlitskerfi sem beitt er í mismunandi geirum og um samræmingu mismunandi þjónustueininga lögbærra yfirvalda sem ábyrgð bera á opinberu eftirliti í þessum geirum, [...]

2. Bakgrunnur kerfisins

Áhættu- og frammistöðuflokkunarkerfið er unnið að sænskri fyrirmynd, en Livsmedelsverket í Svíþjóð hefur innleitt umrætt kerfi til að áhættu- og frammistöðuflokka öll matvælafyrirtæki og ákvarða þannig árlegan tímafjölda reglubundins eftirlits í fyrirtækjunum. Kerfið byggir m.a. á vinnu norræns starfshóps sem styrktur var af Norræna Ráðherraráðinu til að greina hvernig uppfylla mætti ákvæði reglugerðar (EB) nr. 882/2004 um áhættumiðað eftirlit.¹ Livsmedelsverket vann út frá þessu módeli og setti upp heildstætt áhættumat fyrir bæði hráefni og starfsgreinar sem þeir lögðu til grundvallar áhættuflokkun bæði á frumframleiðslugreinum og til að setja upp það áhættu- og frammistöðuflokkunarkerfi fyrir matvælaframleiðslu sem hér er lagt til grundvallar.

Eftir að kerfið var fyrst tekið í notkun í Svíþjóð hefur það verið endurskoðað og endurbætt. Heildstæð úttekt var gerð á kerfinu af óháðum aðilum árið 2009.² Í kjölfar þeirrar vinnu var farið í endurskoðun sem leiddi til þess að ný útgáfa af kerfinu var gefin út í lok árs 2010. Helstu breytingar sem þar urðu voru fjölgun áhættuflokka í átta og fækkun frammistöðuflokka úr fjórum í þrjá. Teygt var úr stærðarflokkunartöflu með þeim hætti að auknir möguleikar voru gefnir á flokkun fyrirtækja með litla framleiðslu eða starfsemi. Þessi fyrirtæki fengu því raunsannara mat á eftirlitsþörf sína, en áður höfðu þau lent í flokki með mun stærri fyrirtækjum og eftirlitsþörf þeirra hafði því oft á tíðum verið ofmetin. Þá var einnig bætt við þeirri nýjung að gera ráð fyrir sérstökum viðbótareftirlitstímum til að hafa eftirlit með merkingum matvæla, rekjanleika og innköllunarferlum. Þótti sýnt að einkum hjá litlum fyrirtækjum með

¹Nordic Council of Ministers, 2007. „Risk-based official control of the food chain. Report from the project: “Principles for risk-orientation of official control of food, feed, animal health and animal welfare“. *TemaNord 2007:524*.

²Hede, Gunnar og Elizabeth Neu Morén, 2009. *En utvärdering av Livsmedelsverkets risk-klassificeringsmodell*. Institutet för Personal- och Företagsutveckling (IPF).

mjög fáa eftirlitstíma væri nauðsynlegt að tryggja að tími gæfist til að skoða merkingar og framsetningu fyrirtækisins á matvælum, auk rekjanleika og innköllunarferla.

Það kerfi sem kynnt er hér og unnið hefur verið með er byggt á bæði útgáfu sænska móðelsins frá 12.10.2010³ og svo uppfærðum útgáfum frá 28.08.2011⁴ og 29.11.2013⁵

2.1. Val á kerfi og áhættuflokkun Matvælastofnunar

Matvælastofnun lagði ítarlega vinnu í að skoða og meta fyrirkomulag nágrannalandanna við áhættuflokkun og mat á eftirlitsþörf. Heppilegt þótti að nýta viðamikla bakgrunnsvinnu og reynslu nágrannalandanna við áhættumat og að vinna samkvæmt regluverki Evrópusambandsins hvað varðar matvælaeftirlit. Niðurstaðan var sú að taka upp fyrirmynd Svía að kerfi til áhættuflokkunar matvælaefirtækja utan frumframleiðslunnar og aðlaga það að íslenskum aðstæðum. Þótti sænska kerfið bæði einfalt og gagnsætt og byggði auk þess á ítarlegri og góðri undirbúningsvinnu af hálfu Livsmedelsverket. Þá hafði Matvælastofnun einnig ákveðið að vinna nýja skoðunarhandbók fyrir sitt eftirlit að hluta til að sænskri fyrirmynd og fór þetta því vel saman.

Matvælastofnun vann á árinu 2011 að því að áhættuflokka þau fyrirtæki sem falla undir lögbundið eftirlit stofnunarinnar auk þess sem samhliða var safnað nauðsynlegum upplýsingum um fyrirtækin. Frá og með 1. júlí 2012 hefur eftirlitsþörf fyrirtækja sem vinna með kjöt, mjólk, lagarafurðir, egg og fóður, auk sláturhúsa, verið metin samkvæmt hinu nýja áhættu- og frammistöðuflokkunarkerfi. Samhliða þessari vinnu var ný skoðunarhandbók fyrir eftirlit með matvælum úr dýraríkinu tekin í notkun, auk sambærilegrar skoðunarhandbókar fyrir fóður. Skilgreining á flokkun fyrirtækja eftir frammistöðu hefur þannig verið tengd við skoðunatriði nýrra skoðunarhandbóka. Eftirlitsgagnagrunnur Matvælastofnunar (Ísleyfur) hefur verið endurbættur þannig að hann getur haldið utan um áhættuflokkun, eftirlitstíma og frammistöðuflokkun fyrirtækja. Í II. kafla þessa skjals eru kynntar þær forsendur sem leggja skal til grundvallar frammistöðuflokkun og hvernig fyrirtæki geti færst milli frammistöðuflokka.

Við innleiðingu Heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga á áhættu- og frammistöðuflokkunarkerfi því sem kynnt er í II.kafla þessa skjals er mikilvægt að tryggja samræmi milli Matvælastofnunar og HES við frammistöðuflokkun og hvernig staðið er að færslu fyrirtækja milli frammistöðuflokka. Þá næst samræming í opinberu matvælaeftirliti á landinu öllu óháð því hvar fyrirtæki eru staðsett og hver fer með eftirlitið. Gagnsæi gagnvart eftirlitsþegum yrði auk þess tryggt.

2.2. Breytingar frá fyrra kerfi, kostir áhættuflokkunar og skipulag eftirlits

2.2.1. Breyting frá fyrra kerfi

Í nýju áhættu- og frammistöðuflokkunarkerfi (sjá kafla II) er notast við skýrt afmarkaðar skilgreiningar á bæði áhættu starfseminnar og stærð og umfangi fyrirtækjanna. Í núverandi fyrirkomulagi er hins vegar byggt á ótilgreindu faglegu mati á viðkomandi starfsemi og á stærðarflokkun sem byggði ekki á skilgreindum forsendum. Eldra kerfið er því ógagnsætt þar sem ekki liggur fyrir rökstuðningur á faglegu mati á áhættu starfseminnar né hvernig starfsemin er flokkuð eftir stærð og umfangi.

³Livsmedelsverket, 2010. *Risiklassning av livsmedelsanläggningar ock beräkning af kontrolltid.* Fastställt: 2010-10-12, Ersätter: Version 2007-11-27.

⁴Livsmedelsverket, 2011. *Risiklassning av livsmedelsanläggningar ock beräkning af kontrolltid.* Fastställt: 2011-08-28, Ersätter: Version 2010-10-12.

⁵Livsmedelsverket, 2011. *Risiklassning av livsmedelsanläggningar ock beräkning af kontrolltid.* Fastställt: 2013-11-29, Ersätter: Version 2011-08-25.

Með því að meta áhættu í starfsemi viðkomandi fyrirtækis og stærð þess út frá skilgreindum viðmiðum næst samræming í áhættuflokkun og mati á eftirlitsþörf um land allt. Skilgreiningarnar eru formfestar í kerfinu og fjöldi áhættustiga fyrir hverja skilgreiningu er ákveðinn. Heildarstigafjöldi segir svo til um áhættuflokk fyrirtækis og er þar um mun ítarlegri greiningu að ræða en verið hefur, þar sem aðeins voru skilgreindir þrjú áhættuflokkar áður á móti átta áhættuflokkum í nýju kerfi. Áhættuflokkum er svo varpað í tímatöflu sem endurspeglar grunneftirlitsþörf viðkomandi fyrirtækis. Viðbótartímum er bætt við vegna eftirlits með merkingum matvæla og byggir það á umfangi merkinga og stærð fyrirtækisins. Rökstuðningur fyrir mati á þörf fyrirtækis fyrir opinbert eftirlit liggur þá skýrt fyrir og er gagnsær. Þá er hér einnig gert ráð fyrir að horft sé til frammistöðu fyrirtækja í opinberu eftirliti og þau flokkuð samkvæmt því. Þessi flokkun hafi svo aftur áhrif á mat á eftirlitsþörf fyrirtækisins en fyrirtæki hafa þannig beinan ávinning af því að standa sig vel þar sem þau þurfa þá minna eftirlit og greiða því lægri eftirlitsgjöld.

2.2.2. Kostir áhættuflokkunar

Matvælastofnun og heilbrigðiseftirlitssvæðin telja ótvíræða kosti felast í því að áhættuflokka matvælaþyrntæki með samræmdum hætti á landinu öllu. Í þessari vinnu hefur verið reynt að taka inn fleiri kröfur nýrrar löggjafar sem hefur ýmislegt jákvætt í för með sér.

Ein af megin ástæðum þess að meta skuli eftirlitsþörf fyrirtækja út frá áhættu er að tryggja það að þunga eftirlits sé forgangsraðað þangað sem mest er þörf á því. Þetta leiðir af sér betri nýtingu á tíma, mannaúði og fjármagni eftirlitsaðila.

Kerfið felur auk þess í sér ótvíræðan ávinning fyrir fyrirtækin þar sem þau geta með því að standa sig vel dregið úr eftirliti hjá sér um allt að helming og þar með lækkað kostnað sinn við eftirlit. Fyrirtækjum sem standa sig vel er þannig umbunað á meðan eftirlit er hert með þeim sem endurtekið gerast brotleg. Slíkt kerfi ætti að vera hvati fyrir fyrirtæki til að standa sig vel og uppfylla kröfur.

Þá eykur upptaka samræmds kerfis á landsvísu jafnræði og gagnsæi í stjórnsýslunni. Fyrirtæki eru metin á sömu forsendum óháð staðsetningu, grein eða eftirlitsaðila. Þá veitir mat á eftirlitsþörf í klukkustunum á ári einnig ljósari tengingu við kostnað fyrir fyrirtækin, auk þess sem áhættuflokkur og frammistöðuflokkur gefa til kynna hvar fyrirtækin standa miðað við áhættu af starfsemi þeirra og frammistöðu þeirra í eftirliti.

Þá liggur fyrir að gefa skal út landsbundna eftirlitsáætlun til margra ára (LEMA) sem ná skal yfir allt opinbert matvæla- og fódureftirlit í landinu. Samræmt skipulag og mat á eftirliti er afar mikilvæg undirstaða fyrir gerð slíkrar eftirlitsáætlunar sem byggja skal á áhættumati. Með því að beita samræmdum aðferðum við áhættuflokkun og mat á eftirlitsþörf er auðveldara að greina heildstæð markmið fyrir eftirlitið á landsvísu og setja upp heildarskipulag eftirlits.

Þá veitir áhættuflokkunin ómetanlega yfirsýn yfir magn eftirlits og eftirlitsþarfir óháð bæði starfsgreinum og eftirlitsaðilum. Með því að setja upp samræmt kerfi við áhættuflokkunina fæst heildstæð yfirsýn yfir áhættudreifingu og reglubundið eftirlit á landinu öllu.

3. Innleiðing nýs kerfis

3.1. Skipulag eftirlits

Til að hægt sé að vinna með kerfi líkt og það sem hér er kynnt er mikilvægt að haldið sé utan um það á kerfisbundinn hátt. Matvælastofnun hefur útfært eftirlitsgagnagrunn sinn ÍsLeyf með þeim hætti að hann geti m.a. haldið utan um forsendur áhættuflokkunar fyrirtækja, tímafjölda sem fara skal í eftirlit í fyrirtækjum og frammistöðuflokkun þeirra. Þá heldur hann utan um allar upplýsingar og niðurstöður úr eftirliti. Mikilvægt er að heilbrigðiseftirlitssvæðin geti einnig haldið utan um áhættu- og frammistöðuflokkun fyrirtækja á sambærilegan hátt til að tryggja skilvirkni kerfisins. Þrjú heilbrigðiseftirlitssvæði munu taka upp ÍsLeyf til reynslu samhliða innleiðingu á nýju áhættu- og frammistöðuflokkunarkerfi.

Áhættuflokkunarkerfið mun liggja til grundvallar heildarskipulagi á reglubundnu eftirliti með matvælum. Til viðbótar þarf þó einnig að gera ráð fyrir þeim þáttum sem ekki snúa að reglubundnu eftirliti, svo sem eftirfylgni eftirliti, eftirliti vegna ábendinga o.s.frv., en kerfið tekur ekki til þessara þátta.

Eftirlitsþörf fyrirtækja sem reiknuð er skv. framlögðu kerfi tekur eingöngu til reglubundins eftirlits, sem framkvæma skal á staðnum í fyrirtækjum á tímabilinu. Lýsir hún þeirri lágmarkseftirlitsþörf sem talin er nauðsynleg miðað við áhættu starfseminnar. Starfstöð getur því fengið fleiri eftirlitstíma á tímabilinu telji eftirlitsmaður nauðsynlegt að hafa þar lengri viðveru til að ná að sinna nauðsynlegu lögbundnu eftirliti.

Niðurstaða áhættu- og frammistöðuflokkunar segir til um eftirlitsþörf fyrirtækja innan hvers heilbrigðiseftirlitssvæðis og liggur til grundvallar skipulagi á eftirliti og skulu árlegar eftirlitsáætlanir miða við niðurstöður þess. Við heildarskipulag á árlegu eftirliti þarf þó einnig að taka tillit til fleiri þátta svo sem mannafla, fjármagns og mögulegs viðbótareftirlits sem getur þurft að sinna.

Uptaka áhættu- og frammistöðuflokkunarkerfisins er mikilvæg forsenda þess að hægt sé að ljúka við og taka upp eina samþætta landsbundna eftirlitsáætlun til margra ára (LEMA) skv. þeim kröfum sem matvælaáætlunin setur þeirri áætlun. Til að geta sett sér heildstæð markmið í eftirlitinu á landsvísu er nauðsynlegt að geta greint áhættu og eftirlitsþunga með samræmdum hætti og hafa heildaryfirsýn yfir það eftirlit sem sinnt er á landsvísu.

3.2. Innleiðingartímabil

Nýtt eftirlitskerfi með matvælum verður innleitt í áföngum á árunum 2015 – 2016 og er það tímabil skilgreint sem innleiðingartímabil. Á þessum tíma verður nýtt áhættu- og frammistöðuflokkunarkerfi innleitt formlega og ný skoðunarhandbók fyrir matvælaeftirlit tekin í notkun. Á tímabilinu verður upplýsingum safnað um virkni kerfisins og það endurskoðað til samræmis. Frammistöðuflokkunarkerfið er síðasti áfanginn í innleiðingu nýs eftirlitskerfis og verður ekki tekið formlega í notkun fyrr en að loknu innleiðingartímabili.

4. Orðskýringar

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.

Starfsstöð: Starfsstöð telst vera hver sá staður sem hlotið hefur starfsleyfi frá heilbrigðisnefndum til framleiðslu eða dreifingar matvæla.

Meginstarfsemi: Er umfangsmesta starfsemi starfsstöðvar.

Framleiðsla: Er meðferð hráefnis, vinnsla, þökkun og matreiðsla. Hér er einnig átt við húsnæði, störf, hreinlæti og heilbrigði starfsfólks og annað sem tengist framleiðslu.

Áhættuflokkun: Starfsstöðvar eru áhættuflokkaðar – ekki áhættumetnar. Áhættuflokkunarkerfið byggir á undirliggjandi áhættumati. Hver starfsstöð tilheyrir aðeins einum áhættuflokki. Áhættuflokkur segir til um grunneftirlitsþörf fyrirtækis í klst/ári.

Áhættupáttur: Þáttur sem hefur áhrif á áhættuflokkun starfsstöðva. Áhættuflokkur starfsstöðva er metinn út frá þremur áhættupáttum. Fyrir hvern áhættupátt fæst ákveðinn fjöldi áhættustiga.

Áhættustig: Tölulegt mat á áhættupáttum. Heildarfjöldi áhættustiga segir til um hvaða áhættuflokki starfsstöð tilheyrir.

Viðbótareftirlit: Tímar í eftirliti sem bætast ofan á grunneftirlitsþörf fyrirtækja. Bætast við vegna merkinga fyrirtækja og/eða vegna fjölþættrar starfsemi.

Eftirlitsþörf: Hversu marga tíma af reglulegu opinberu eftirliti framkvæma skal inni í starfsstöð á ári. Samsvarar grunneftirlitsþörf auk viðbótareftirlits og að teknu tilliti til frammistöðuflokkunar.

Grunneftirlitsþörf: Sú eftirlitsþörf sem er metin á fyrirtæki út frá áhættuflokki.

Heildareftirlitsþörf: Heildarfjöldi tíma af reglulegu opinberu eftirlit sem þörf er á inni í starfsstöð á ári. Samsvarar grunneftirlitsþörf auk viðbótareftirlits án þess að tekið sé tillit til frammistöðuflokkunar.

Frammistöðumat: Mat á frammistöðu starfsstöðva. Metið út frá niðurstöðum úr eftirliti sem fram kemur í eftirlitsskýrslum. Matið byggir á skoðunatriðum skoðunarhandbókar.

Frammistöðuflokkun: Flokkun fyrirtækja byggt á frammistöðumati. Hver starfsstöð tilheyrir einum frammistöðuflokki. Frammistöðuflokkur segir til um þann margföldunarstuðul sem notaður er til að finna heildareftirlitsþörf fyrirtækja.

II. Áhættu- og frammistöðuflokkun matvælafyrirtækja

Eftirlitsþörf starfsstöðva matvælafyrirtækja, veitingahúsa og annarra stóreldhúsa, bakaríá og matvöruverslana auk innflutnings- og dreifingaraðila er metin út frá áhættu framleiðslunnar, umfangi merkinga fyrirtækisins og frammistöðu þess við að tryggja öryggi matvæla. Út frá þessum forsendum er árlegur tímafjöldi opinbers eftirlits í hverri starfsstöð metinn. Starfsstöð telst vera hver sá staður sem hlotið hefur starfsleyfi til framleiðslu eða dreifingar matvæla. Niðurstaða áhættuflokkunar lýsir þeirri lágmarks eftirlitsþörf sem talin er vera nauðsynleg í starfsstöð miðað við áhættu starfseminnar, umfang hennar og neytendahópsins sem markaðssett er fyrir.

1. Áhættuflokkun

Við mat á áhættu framleiðslunnar fyrir matvælaöryggi er horft til þriggja áhættupáttar:

1. tegund vinnslunnar og hráefnisins sem unnið er með,
2. stærðar fyrirtækisins eða vinnslunnar, og
3. neytendahópsins sem markaðssett er fyrir.

Fyrir hvern áhættupátt eru gefin stig eftir því hve mikil áhættan er, þ.e. þeim mun meiri áhætta þeim mun fleiri áhættustig. Að lokum eru stigin fyrir alla þrjá áhættupættina reiknuð saman og áhættuflokkun fyrirtækisins fundin. Áhættuflokkurinn segir til um grunneftirlitsþörf starfstöðvarinnar, þ.e. hversu marga tíma af eftirliti starfstöðin þarf í grunninn.

Til viðbótar við grunnfjölda eftirlitstíma bætast við tímar í eftirliti eftir því hvort og hversu umfangsmiklar merkingar fyrirtækisins á matvælum í neytendaumbúðum eru.

Frammistaða starfstöðvarinnar í undangengnum eftirlitsferðum er svo metin og geta starfstöðvar lent í einum af þremur frammistöðuflokkum A, B eða C. Frammistöðuflokkur segir til um hvaða margföldunarstuðul nota skal til að reikna út fjölda eftirlitstíma fyrir fyrirtæki.

1.1. Áhættupáttur 1: Tegund starfsstöðva og hráefnis

Flokkunin byggir á gerð vinnslunnar og því hráefni sem hún meðhöndlar. Starfstöðvar eru greindar eftir því hvernig starfsemi á sér þar stað og hvort:

- vinnslan felur í sér einhver stig þar sem mikil hættu er á örri fjölgun örvera (hitnun)
- hættu á örverumengun vegna krossmengunar eða annars er mikil
- varan er tilbúin til neyslu án hitunar.

Hráefni hefur verið metið eftir því hvort miklar líkur er á því að það innihaldi örverur, eiturefni eða aðra smitbera og hvort hráefnið sjálft stuðli að vexti slíkra smitbera eða eiturefnamyndunar.

Starfstöðvar eru áhættuflokkaðar í samræmi við meginstarfsemi sína. Ef önnur áhættumeiri starfsemi er til staðar í starfstöðinni metur eftirlitsaðili út frá umfangi þeirrar starfsemi, hvort áhættuflokka beri starfstöðina út frá áhættumeiri starfseminni.

Tafla 1 lýsir því mati sem lagt var á þá áhættu sem fólgin er í tegund vinnslunnar og hráefnis. Tölur 2 – 4 lýsa mati á áhættuþætti 1 fyrir tiltekna starfsemi og eru flokkaðar eftir starfsgreinum.

Tafla 1: Lýsing á mati á áhættuþætti 1 – tegund vinnslu og hráefnis

Mat á áhættuþætti 1	Stig
a) Mikil áhætta	45
b) Miðlungsáhætta	35
c) Lítil áhætta	15
d) Mjög lítil áhætta	5

1.1.1. Skilgreiningar á áhættuþætti 1

Undirbúningur: Aðgerðir sem hafa veruleg áhrif á matvælin í heild sinni en breyta ekki vörunni sjálfri (til dæmis stykkjun, hökkun og sneiðing). Undirbúningur matvæla felur í sér hættu vegna krossmengunar milli ólíkra afurða, ólíkra hluta sömu afurðar eða mengun frá starfsfólki eða umhverfi. Hluti af undirbúningi getur verið kæling matvæla eða einstakra afurða.

Vinnsla matvæla: Matvælavinnsla þar sem gerðar eru ráðstafanir sem draga verulega úr magni örvera (t.d. hitameðferð, niðursuða, gerilsneyðing). Við vinnslu matvæla sem eru tilbúin til neyslu eru engin stig síðar í ferlinu þar sem dregið er úr eða komið í veg fyrir vöxt örvera fyrir neyslu. Mistök í þessu ferli geta því verið áhættusöm fyrir neytendur. Matvælavinnsla felur í sér hættu vegna krossmengunar milli ólíkra afurða, ólíkra hluta sömu afurðar eða mengun frá starfsfólki eða umhverfi. Hluti af undirbúningi getur verið kæling matvæla eða einstakra afurða.

Einföld meðhöndlun: Til dæmis meðhöndlun matvæla sem ekki krefst kælingar. Ekki mikil hætta ef dregið er úr smithættu frá starfsfólki og umhverfi.

Spírun: Fræ geta verið menguð af örverum sem hætta er á að fjölgi sér við þær aðstæður sem spírun á sér stað.

Kæligeymsla: Hætta er á örri fjölgun örvera séu matvæli geymd við of hátt hitastig. Þetta á einnig við um afþiðingu matvæla sem hafa verið geymd við of hátt hitastig.

Kæling eftir matreiðslu: Sé kæling aftur eftir hitun eða matreiðslu ófullnægjandi eða á sér stað á of löngum tíma þá skapast kjöraðstæður fyrir örveruvöxt.

Halda matvælum heitum: Hætta er á örum vexti örvera í matvælum sem haldið er heitum við ófullnægjandi hitastig. Við flutning á heitum matvælum er afar mikilvægt að búnaður sé til staðar sem viðheldur réttu hitastigi.

Niðursuða: Mikilvægt skref við framleiðslu á dýraafurðum eða grænmeti með lengdan líftíma til þess að koma í veg fyrir smit vegna *Clostridium botulinum*.

Upphitun matvæla: Ófullnægjandi upphitun matvæla tryggir ekki að örverur drepist við hitun og getur skapað aðstæður fyrir örveruvöxt. Með upphitun matvæla er átt við kæld eða frosin matvæli sem verið er að hita upp aftur.

Matreiðsla á fullnum vörum: Mjög einföld meðhöndlun á fullnum vörum sem felur eingöngu í sér geymslu í kæli eða frysti og svo steikingu. Hætta á krossmengun er lítil þar sem meðhöndlun er afar takmörkuð. Matvælin eru tilbúin fyrirfram og engin frekari vinnsla á sér stað með þau á starfstöðinni.

1.1.2. Stóreldhús og smásalar

Stóreldhús: Matsölustaðir, skyndibitastaðir, mótuneyti (hótel, gististaðir, dvalarheimili, sjúkrahús, skólar, vinnustaðir), krár, kaffihús og skemmtistaðir með matsölu, móttökueldhús

Smásalar: Matvöruverslanir með og án vinnslu, söluturnar með og án óvarinna matvæla, önnur smásala á matvöru og drykkjum í sérvöruverslunum

Flokka skal matvælafyrirtæki og starfstöðvar þeirra sem teljast vera stóreldhús eða smásalar skv. töflu 2 fyrir áhættuþátt 1.

Tafla 2: Mat á áhættuþætti 1: Veitingahús og önnur stóreldhús, bakarí og kaffihús, matvöruverslanir og matarmarkaðir.

Gerð hráefnis og vinnslu	Nánari skýringar og dæmi	Mat á áhættu	Stig
Vinnsla með hrátt kjöt, (hvort sem það er unnið sérstaklega eða sem hluti af samsettum matvælum)	Matreiðsla rétta úr hráu kjöti, grillun á kjúkling, gerð kebab eða pizza með kjöti.	Mikil áhætta	45
Kæling eftir matreiðslu		Mikil áhætta	45
Vinnsla / undirbúningur á fersku grænmeti	Búa til salat, sneiða grænmeti.	Miðlungsáhætta	35
Vinnsla / undirbúningur á unnum afurðum dýra, hráum fiski, eggjum eða gerilsneyddri mjólk (sem samsett eða ósamsett matvæli)	Gerð pastasalata, samloka, brauðterta og rjómaterta. Gerð fiskrétta og sushi. Bakstur á pönnukökum, eða vöfflum úr dufti og/eða gerilsneyddri mjólk. Sneiðing á skinku eða niðurskurður á osti.	Miðlungsáhætta	35
Undirbúningur / niðurskurður / hökkun á hráu kjöti	Marinering eða niðurskurður, hökkun á hráu kjöti	Miðlungsáhætta	35
Upphitun matvæla	Upphitun matvæla áður en þau eru borin fram	Miðlungsáhætta	35

Halda matvælum heitum	Matvælum haldið heitum áður en þau eru borin fram. Matvælum haldið heitum meðan þau eru flutt milli staða til neyslu annars staðar en þau voru matreidd. Matvælum sem voru matreidd í aðaleldhúsi haldið heitum á meðan þau eru flutt í eldhús sem framreiðir matinn.	Miðlungisáhætta	35
Kæligeymsla	Sala á kældum matvælum	Lítill áhætta	15
Afþiðing matvæla	Afþiðing frosinna matvæla	Lítill áhætta	15
Gerð ísa eða kúluísa í boxi eða formi	Sala á ís eða kúluís	Lítill áhætta	15
Matreiðsla á fullunnum vörum	Steiking á (ham)borgurum, fiskibollum, kjötbollum og öðrum fullunnum vörum sem krefjast hitameðhöndlunar.	Lítill áhætta	15
Bakstur	Bakstur á brauði, kexi eða þurrum kökum	Mjög lítil áhætta	5
Sala / meðhöndlun matvæla sem ekki krefst sérstakra skilyrða varðandi geymsluhitstig	Sala á ávöxtum, grænmeti eða sælgæti	Mjög lítil áhætta	5
Sala / meðhöndlun frosinna matvæla	Sala á pökkuðum ís	Mjög lítil áhætta	5
Upphitun á frystum, tilbúnum matvælum	Upphitun á frosnum pizzum sem eru svo seldar beint	Mjög lítil áhætta	5

1.1.3. Framleiðsla og pökkun

Framleiðsla og pökkun: Framleiðsla og pökkun á grænmeti og ávöxtum, mjólkurstöðvar, ostagerð, gos- og ölgerð, súkkulaði og sælgætisframleiðsla, krydd- og bragðefnavinnsla, saltgerð, sultugerð, önnur matvælaframleiðsla

Flokka skal matvælafyrirtæki og starfstöðvar þeirra sem teljast vera í framleiðslu og/eða pökkun skv. töflu 3 fyrir áhættuþátt 1.

Tafla 3: Mat á áhættuþætti 1: Framleiðsla og pökkun.

Gerð hráefnis og vinnslu	Nánari skýringar og dæmi	Mat á áhættu	Stig
Vinnsla með hrátt kjöt (hvort sem það er unnið sérstaklega eða sem hluti af samsettum matvælum)	Matreiðsla úr hráu kjöti, framleiðsla á pylsum, beikoni, reyktri skinku/kalkún, framleiðsla á mjólk til neyslu, osti, smjöri og mjólkurdufti úr hrárrí mjólk	Mikil áhætta	45
Framleiðsla á dýraafurðum eða grænmeti með langan líftíma	Framleiðsla á niðursoðnum eða niðurlögðum matvælum. Vörur með mikið geymsluþol. Dæmi: Niðursuða, framleiðsla undir þrýstingi, geislun.	Mikil áhætta	45
Spírun	Spírun á fræjum. Dæmi: Framleiðsla á baunaspírum.	Mikil áhætta	45
Kæling aftur eftir matreiðslu		Mikil áhætta	45
Undirbúningur / vinnsla á grænmeti	Vinnsla á grænmeti sem fer ekki fram á frumframleiðslustað	Miðlungsáhætta	35
Vinnsla/undirbúningur á unnum dýraafurðum, hráum fiski, eggjum eða gerilsneyddri mjólk (sem hluti af samsettum matvælum eða sem einstakar vörur)	- Framleiðsla á pasta, pastasalötum, samlokum, brauðertum og rjómatertum. - Matreiðsla á fiskréttum, gerð sushi, niðurskurður á fiski, pökkun á fiski, framleiðsla á ís, smjöri, osti, hökkun á osti, íblöndun á osti	Miðlungsáhætta	35
Undirbúningur / skurður / hökkun á hráu kjöti	Marinering eða skurður / hökkun á hráu kjöti, gerð kjötfars	Miðlungsáhætta	35
Frysting eða lausfrysting	Frysting á hráu kjöti, hráum fiski, lausfrysting eða frysting á grænmeti, frysting á berjum	Miðlungsáhætta	35
Framleiðsla á sultu og marmelaði	Framleiðsla og pökkun á sultum og marmelaði.	Lítill áhætta	15
Framleiðsla fæðubótarefna	Framleiðsla og pökkun fæðubótarefna	Lítill áhætta	15
Bakstur	Bakstur á brauði eða þurru kexi eða kökum	Lítill áhætta	15
Meðhöndlun matvæla sem ekki krefjast kælingar	Þvottur á kartöflum, pökkun á ávöxtum og grænmeti	Mjög lítil áhætta	5
Framleiðsla á drykkjarvatni í flöskum, bjór, gosdrykkjum, sælgæti, sykir og kaffi.	Framleiðsla og áfylling drykkja í drykkjarumbúðum. Framleiðsla á sælgæti og sykri Framleiðsla á kaffi, mólun og brennsla.	Mjög lítil áhætta	5

1.1.4. Innflutningur, dreifing og flutningur

Innflutningur: Þeir sem flytja inn vörur frá þriðju ríkjum

Dreifing: Þeir sem dreifa matvælum til annarra smásala, s.s. sölu og markaðsskrifstofur. Til sölu- og markaðsskrifstofa teljast t.d. höfuðstöðvar smásölukeðja.

Tafla 4: Mat á áhættuþætti 1 - Innflutnings-, dreifingar- og flutningsaðilar.

Gerð hræfnis og vinnslu	Mat á áhættu	Stig
Kælivara – geymsla og flutningur	Lítill áhætta	15
Frystivara – geymsla og flutningur	Mjög lítil áhætta	5
Sölu- og markaðsskrifstofur	Mjög lítil áhætta	5

1.2. Áhættuþáttur 2: Stærð og umfang vinnslu eða fyrirtækis

Áhættuþáttur 2 metur áhættuna fyrir neytendahópin í heild sinni, þ.e. hversu víðfeðm er hættan fyrir neytendur ef eitthvað fer úrskaiðis hjá fyrirtækinu. Þetta er metið út frá stærð starfsstöðvarinnar (sjá Tafla 5).

Fyrir starfsstöðvar sem meðhöndla dýraafurðir, grænmeti eða tilbúin matvæli skal horfa til þess hversu mörg tonn í heildina fara út úr vinnslunni af matvælum á hverju ári. Þetta á við t.d. um kjötvinnslur, fiskvinnslur, brauðgerðir, mjölframleiðslu, drykkjarvöruframleiðslu, sultugerð o.s.frv.

Fyrir dreifingaraðila og smásala skal horfa til fjölda starfsmanna á ársgrundvelli. Þetta á t.d. við um verslanir, vöruhús, sölu- og markaðsskrifstofur, flutningsaðila og framleiðslu á bætiefnum.

Fyrir stórelldhús skal horfa til þess hversu margir neysluskammtar eru framleiddir þar dag hvern. Þetta á t.d. við um veitingastaði, mótuneyti, skólaeldhús og kaffihús. Þar teljast til fullar máltíðir en ekki millimál eða snarl. Barnaskammtar teljast þó til fullgildra neysluskammta.

1.2.1. Starfsemi hluta úr ári

Fyrirtæki sem starfa aðeins hluta úr ári eða árstíðabundið skal meta með sama hætti og fyrirtæki sem starfa allt árið. Starfstöðvar sem vinna úr dýraafurðum, grænmeti eða framleiða tilbúin matvæli eru metnar eftir heildarframleiðslumagnni á ársgrundvelli og þá skiptir ekki máli þó starfstöðin sé aðeins starfrækt hluta úr ári. Framleiðslumagn hennar hefur þannig sama vægi við áhættuflokkun hennar og hjá vinnslum sem starfa allt árið.

Þegar um er að ræða stórelldhús sem starfa aðeins hluta úr ári skal hins vegar miða við fjölda neysluskammta framleidda dag hvern á ársgrundvelli. Þannig er tryggt að framleiðslumagn þeirra hafi sama vægi við áhættuflokkun líkt og hjá stórelldhúsum sem starfa allt árið. Þetta þýðir t.d. að dagleg framleiðsla veitingastaðar sem aðeins er starfræktur 90 daga á ári er umreiknuð til að ná yfir allt árið. Ef veitingastaðurinn framleiðir 250 neysluskammta á dag er það umreiknað til að samsvara (250 skammtar á dag * 90 dagar)/365 dögum = 62 skammtar á dag á ársgrundvelli.

Tafla 5: Mat á áhættuþætti 2 - stærð vinnslu eða fyrirtækis

Stærð vinnslu	Neysluskammtar framleiddir hvern dag (s.s hversu margir skammtar af hádegismat, kvöldmat o.s.fr.)	Fjöldi starfsmanna (fjöldi stöðugilda á ársgrundvelli)	Magn í tonnum af dýraafurðum, grænmeti og tilbúnum matvælum sem fer út úr vinnslunni á ári	Stig
a) Mjög stór	>250.000	-	> 10.000	55
b) Stór	>25.000-250.000	>30	>1.000 – 10.000	45
c) Miðlungs	>2.500-25.000	>10 - 30	>100 – 1.000	35
d) Lítil	>250 – 2.500	>3 – 10	>10 – 100	25
e) Mjög lítil I	>80 – 250	>2 - 3	>3 – 10	15
f) Mjög lítil II	>25 – 80	>1 – 2	>1 – 3	10
g) Lágmarks	≤ 25	≤ 1	≤ 1	5

1.3. Áhættuþáttur 3: Neytendahópur / viðkvæmir neytendur

Starfstöðvar sem framleiða matvæli fyrir viðkvæma neytendahópa fá viðbótar áhættustig vegna aukinnar hættu á sýkingum og smiti hjá þessum hópum. Viðkvæmir neytendur teljast vera:

- Börn undir 5 ára aldri
- Fólk með viðkvæmt ónæmiskerfi (s.s. sjúklingar á spítölum, eldra fólk, barnshafandi konur)
- Fólk með fæðuofnæmi eða fæðuóþol

Dæmi um matvælafyrirtæki sem framleiða fyrir viðkvæma neytendur eru: eldhús sem framleiða fyrir eldri borgara, skólaeldhús sem framleiða fyrir leikskóla og skóla, framleiðsla á matvælum fyrir nemendur með ofnæmi, framleiðsla á matvælum sem uppfylla eiga sérstakar næringarþarfir s.s. að vera glútenfrí, mjólkurlaus eða ekki með soja, framleiðsla á ungbarnafæði o.s.fr.

Tafla 6: Mat á áhættuþætti 3 - hvort framleitt er fyrir viðkvæma neytendur

Mat á áhættuþætti 3	Stig
Framleiðsla fyrir viðkvæma neytendur	10



Þegar um er að ræða framleiðslu á matvælum sem hugsuð eru fyrir almennan markað og eru ekki sérstaklega miðuð að viðkvæmum neytendahópum þá bætast ekki við áhættustig fyrir áhættuþátt 3. Þá skiptir ekki máli þó varan sé mikið notuð af viðkvæmum neytendahópum ef hún er ekki sérstaklega markaðssett fyrir þá hópa. Sem dæmi má nefna að þó börn séu stór hluti af neytendum mjólkur er venjuleg mjólkurframleiðsla þó ekki talin vera fyrir viðkvæma neytendur.

1.4. Dæmi um útreikninga: Áhættuflokkun og grunneftirlitsþörf

Til að finna út áhættuflokk starfsstöðvar skal leggja saman stig allra þriggja áhættuþátta. Starfsstöðvar eru þannig flokkaðar samkvæmt þeirri áhættu sem talin er fylgja framleiðsluferli þeirra. Út frá áhættuflokki fyrirtækisins er svo eftirlitsþörf hennar metin. Þannig fá starfsstöðvar í sama áhættuflokki sama grunntímafjölda eftirlits.

Áhættuþáttur 1 + 2 + 3 = Heildarfjöldi áhættustiga = Áhættuflokkur

Starfsstöðvar flokkast alltaf eftir hæsta stigafjölda sem þær fá fyrir hvern áhættuþátt, þ.e. að fjöldi stiga er miðaður við það sem er áhættumest innan fyrirtækisins. Þannig fer fyrirtæki í hæsta áhættuflokk sem áhættuþættir þess gefa tilefni til.

Áhættuflokkur starfsstöðvar er þannig óbreytanlegur nema til komi verulegar breytingar á forsendum áhættuflokkunar starfsstöðvarinnar sem krefjast endurmats.

Tímafjöldi eftirlits hjá starfsstöðvum er hins vegar ekki óbreytanlegur. Til viðbótar við áhættuflokkun starfsstöðvar ræðst mat á eftirlitsþörf þess af umfangi merkinga starfsstöðvarinnar, starfsemi og frammistöðu í eftirliti. Auk þess getur þurft að taka tillit til annarra þátta, svo sem heildarskipulagi við eftirlit.

Grunntímafjöldi eftirlits sem metinn er út frá áhættuflokki starfsstöðva fyrirtækis segir til um tímafjölda reglubundins eftirlits á staðnum í starfsstöðinni á ársgrundvelli.

Þessi grunntímafjöldi tekur ekki til viðbótareftirlits sem getur komið til vegna brota, ábendinga eða annars.

Tafla 7: Áhættuflokkur og grunntímafjöldi eftirlits

Áhættuflokkur	Áhættustig	Grunntímafjöldi eftirlits
1	≥100	26
2	90	20
3	80	14
4	70	10
5	60-65	6
6	55	4
7	40-50	2
8	≤30	1

1.5. Tímabil eftirlits

Fyrir þau fyrirtæki sem lenda í áhættuflokki 1 – 6 er eftirlitstímabilið 1 ár. Er því miðað við árlegt eftirlit í þessum fyrirtækjum þann grunntímafjölda sem áhættuflokkur þeirra segir til um.

Starfstöðvar þeirra matvælafyrirtækja sem lenda í áhættuflokki 7 og 8 eru með lengra tímabil, þ.e. tvö ár annars vegar og þrjú ár hins vegar. Grunntímafjöldi þessara fyrirtækja dreifist því á lengra tímabil þó útreikningur miði við klst/ári. Fyrirtæki í áhættuflokki 7 fá þannig 4 tíma í grunneftirlit á tveggja ára tímabili og fyrirtæki í áhættuflokki 8 fá 3 tíma í grunneftirlit á þriggja ára tímabili.

2. Viðbótareftirlit vegna merkinga matvæla

Til að tryggja öryggi og upplýsingarétt neytenda þarf að gera ráð fyrir viðbótartíma í eftirliti vegna framsetninga og merkinga á matvælum hjá þeim matvælafyrirtækjum sem framleiða og selja vörur í neytendaumbúðum. Þar sem áhættuflokkunarkerfið tekur ekki til þessara þátta skulu til viðbótar við grunneftirlitstíma leggjast á aukatímar í eftirliti vegna merkinga matvæla og innri rekjanleika fyrirtækja.

Þau matvælafyrirtæki sem framleiða ekki vörur í neytendaumbúðum fá ekki viðbótartíma í eftirlit vegna merkinga en eftirlit vegna lágmarksupplýsinga og innri rekjanleika er hluti af grunneftirliti þessara fyrirtækja. Viðbótareftirlit vegna merkinga mun hins vegar taka til þeirra matvælafyrirtækja sem pakka vörum í neytendaumbúðir. Þessir tímar skulu þannig fara í að kanna áreiðanleika innihaldslýsinga og framsetningu á merkingum. Þá skal athuga skráningu og rekjanleika fyrirtækja á matvælum, umbúðum og öðrum efnum eða hlutum sem ætlað er að snerta matvæli. Þá skal einnig kanna áætlanir fyrirtækja vegna innkallana.

Viðbótareftirlitinu er ætlað að tryggja að nægilegt eftirlit með merkingum sé hjá þeim framleiðendum sem merkja og pakka matvælum, jafnvel hjá þeim fyrirtækjum sem fá mjög fáa grunneftirlitstíma. Með þessu er verið að færa þunga eftirlits með merkingum frá dreifingaraðilanum og til framleiðandans eða þess sem er að merkja og pakka. Er þessi hluti liður í því að sporna við brotum hvað varðar merkingar og framsetningu merkinga og umbúða og reyna með því að koma í veg fyrir að vörur sem ekki uppfylla kröfur um merkingar eða rekjanleika séu settar á neytendamarkað. Þetta ætti þá aftur að draga úr tíðni innkallanna vegna merkinga.

Eftir sem áður er þó talið nauðsynlegt að áfram sé gert sérstaklega ráð fyrir merkingaeftirliti hjá hefðbundnum smásölum sem merkja ekki né pakka en selja mikinn fjölda vörutegunda í neytendaumbúðum. Mikilvægt þótti að þess væri gætt að sá tími sem færi í þetta eftirlit væri ekki skertur frá því sem nú er til þess að tryggja öryggi matvæla á markaði.

Viðbótareftirlit vegna merkinga leggst aðeins einu sinni á starfstöð á tímabili. Tímafjöldi viðbótareftirlits er því ekki margfaldaður með árafjölda spanni tímabil starfstöðvar meira en eitt ár.

Tafla 8: Viðbótareftirlit vegna merkinga og innri rekjanleika

Ástæða viðbótareftirlits	Stærð fyrirtækis (sjá greiningu fyrir áhættuþátt 2)	Tímafjöldi viðbótareftirlits	Dæmi
Merkir vörur í neytendaumbúðum	a) Mjög stór	4	- Eftirlit á framleiðslustað
	b) Stór		- Starfstöðvar matvælafyrirtækja sem framleiða og/eða merkja vöru í neytendaumbúðum.
	c) Miðlungs	3	
	d) Lítil		
	e) Mjög lítil I	1	
	f) Mjög lítil II		
	g) Lágmarks		
Selur mikinn fjölda vörutegunda í neytendaumbúðum en merkir ekki né pakkar.	a) Mjög stór	3	- Markaðseftirlit
	b) Stór		- Smásalar s.s. stórmarkaðir og aðrar almennar matvöruverslanir.
	c) Miðlungs	2	
	d) Lítil		
	e) Mjög lítil I	1	
	f) Mjög lítil II		
	g) Lágmarks		

3. Frammistöðuflokkun

Þegar starfstöðvar matvælafyrirtækja hafa verið áhættuflokkaðar er eftirlitsþörf þeirra einnig ákvörðuð út frá niðurstöðum fyrra eftirlits. Starfsstöðvar verða því einnig flokkaðar eftir frammistöðu í fyrra eftirliti í þrjá flokka, A, B eða C.

3.1. Skilgreining á frammistöðuflokkum

Eins og sjá má í töflu 9 eru frammistöðuflokkar skilgreindir út frá niðurstöðum í eftirliti og kröfum sem starfsstöðvar verða að uppfylla. Flokkunin segir til um stöðu starfsstöðva og getu þeirra til að framleiða örugg matvæli, sem aftur hefur áhrif á það magn eftirlits sem starfsstöðin er talin þurfa. Þannig megi draga úr eftirliti í starfsstöðvum sem sýnt hafa fram á að þær viðhafi bestu mögulega starfshætti til að framleiða örugg matvæli. Eftirlit verður hins vegar aukið hjá starfsstöðvum þar sem framleiðsluáðferðir sæta miklum ágöllum.

Tafla 9: Frammistöðuflokkun – skilgreining flokka

Flokkur	Lýsing á flokkum og kröfum til fyrirtækja
A	<p>Starfsstöðin viðhefur bestu mögulega starfshætti til að framleiða örugg matvæli og því má draga úr magni reglubundins eftirlits.</p> <p>Kröfur:</p> <p>Eftirlitsaðili hefur farið yfir flestar verklagsreglur fyrir matvælaframleiðslu. Verklagsreglurnar eru vel nýttar í starfsemi og eftirlitsaðili hefur staðfest að farið er eftir þeim.</p> <p>Framleiðandinn greinir hættur í framleiðsluferlinu og verklaginu. HACCP eða verklag byggt á HACCP er til staðar þar sem við á.</p> <p>Framleiðandi er með virkt innra eftirlit.</p> <p>Framleiðandi grípur til aðgerða um leið og vandkvæða verður vart.</p> <p>Eftirlitsaðili hefur aðeins greint einstaka lítilsháttar frávik eða gert smávægilegar athugasemdir í eftirliti.</p> <p>Framleiðandi gerir úrbætur þegar í stað í kjölfar athugasemda. Athugasemdir endurtaka sig ekki.</p>
B	<p>Grunnflokkur: Ásættanlegt ástand. Allar nýjar starfsstöðvar eru settar í frammistöðuflokk B.</p> <p>Kröfur:</p> <p>Verklagsreglur framleiðanda til að framleiða örugg matvæli eru að mestu í lagi þrátt fyrir smávægilega ágalla. Úttektir sýna að verklagið gengur vel í raun og virkar nægilega vel.</p> <p>Eftirlitsaðili hefur greint frávik, jafnvel alvarlegt frávik í eftirliti en framleiðandi bregst strax við og vinnur vel úr athugasemdum.</p> <p>Öll fyrirtæki byrja í þessum flokki, endurspeglar ásættanlegt ástand.</p>
C	<p>Starfsstöðin og/eða verklag sætir miklum ágöllum við framleiðslu matvæla. Naumlega starfhæft, krefst aukins eftirlits.</p> <p>Kröfur:</p> <p>Ákvörðun hefur verið tekin um þvingunarúrræði eða áminningu þar sem matvælafyrirtækið stenst ekki kröfur matvælalöggjafar.</p> <p>Þó nokkrar athugasemdir komið fram um verklag starfsstöðvarinnar til að framleiða örugg matvæli og/eða verklaginu er ekki fylgt.</p> <p>Viðbótareftirlit hefur þurft að fara fram og eru sumar athugasemdir viðvarandi.</p> <p>Rekstraraðili sinnir ekki eða bregst ekki við athugasemdum eftirlitsaðila.</p>

Til að finna eftirlitsþörf starfsstöðvar er heildareftirlitsþörf hennar, sem fundin er samkvæmt framangreindri áhættuflokkun í klst/ári, margfölduð með margföldunarstuðli samkvæmt Tafla 10. Frammistöðuflokkur starfsstöðvar segir þannig til um hvaða margföldunarstuðull er notaður til að finna út heildartímafjölda eftirlits í starfsstöðinni á ársgrundvelli.

Tafla 10: Frammistöðuflokkun - margföldunarstuðull flokka

Frammistöðuflokkur	Margföldunarstuðull
A	0,5
B	1
C	1,5

3.2. Innleiðingartímabil og færsla milli flokka

Innleiðing á frammistöðuflokkunarkerfi er síðasti áfanginn í innleiðingu nýs eftirlitskerfis. Forsendur frammistöðumats og flutnings milli frammistöðuflokka verða kynntar nánar á síðari stigum innleiðingarferils.

4. Útreikningar á tímafjölda eftirlits

4.1. Dæmi um útreikninga á tímafjölda eftirlits

Heildartímafjöldi eftirlits hjá fyrirtæki á ársgrundvelli er fundinn út frá áhættuflokki þess, sem segir til um grunntímafjölda eftirlits, að viðbættum þeim aukatímum sem koma til vegna merkinga matvæla. Frammistaða fyrirtækisins í fyrri eftirlitsferðum segir svo til um það hvort þessi tímafjöldi sé nægjanlegur eða hvort draga skuli úr eða auka þurfi eftirlit.

4.1.1. Dæmi um útreikninga:

- 1.) Starfsstöð sem lendir í áhættuflokki 3 (80 áhættustig = **14 klst/ári**), fær 3 tíma af viðbótareftirliti vegna merkinga.

$$14 + 3 = 17 \text{ klst/ári}$$

- 2.) Starfsstöð sem lendir í áhættuflokki 2 (90 áhættustig = **20 klst/ári**), fær 8 tíma af auka eftirliti vegna merkinga.

$$20 + 8 = \underline{28 \text{ klst/ári}}$$

- 3.) Starfsstöð sem lendir í áhættuflokki 7 (40-50 áhættustig = **2 klst/ári á tveggja ára tímabili**), fær 1 tíma af aukaeftirliti vegna merkinga.

$$2 * 2 + 1 = 5 \text{ klst } \underline{\text{á tímabilinu}}$$

III. Viðauki

1. Tölur til að meta stigafjölda áhættupátta 1-3

Áhættupáttur 1	Stigafjöldi miðað við töflur fyrir áhættupátt 1	Stigafjöldi fyrirtækis
a) Mikil áhætta	45	
b) Miðlungskáhætta	35	
c) Lítil áhætta	15	
d) Mjög lítil áhætta	5	
Áhættupáttur 2	Stigafjöldi miðað við töflu fyrir áhættupátt 2	Stigafjöldi fyrirtækis
a) Mjög stór	55	
b) Stór	45	
c) Miðlungs	35	
d) Lítil	25	
e) Mjög lítil I	15	
f) Mjög lítil II	10	
g) Lágmarks	5	
Mat á áhættupætti 3	Stig	Stigafjöldi fyrirtækis
Framleiðsla fyrir viðkvæma neytendur	10	
SAMTALS STIGAFJÖLDI		
ÁHÆTTUFLOKKUR (miðað við töflu)		
Grunntímafjöldi eftirlits miðað við áhættuflokk fyrirtækis		
Viðbótartímar í eftirliti vegna merkinga		
Frammistöðuflokkun fyrirtækis		
Heildartímafjöldi eftirlits á ársgrundvelli		

2. Dæmi um spurningalista vegna ákvörðunar áhættuflokks og mats á eftirlitspörf

Áhættupáttur 1

Hver er starfsemi fyrirtækisins?

- Gefa skal upp alla helstu framleiðslupætti fyrirtækisins og vægi þeirra af heildarframleiðslu á ársgrundvelli. Meta skal meginstarfsemi fyrirtækisins.

Áhættupáttur 2

Hver er stærð eða umfang fyrirtækisins?

- Fyrirtæki sem framleiða úr dýraafurðum, grænmeti eða tilbúna máltíðir skulu gefa upp heildarmagn í tonnum sem fer út úr vinnslunni á ári.
- Dreifingaraðilar, flutningsaðilar og smásalar (s.s. verslanir, vöruhús, bætiefna framleiðendur, sölu- og markaðsskrifstofur og flutningsfyrirtæki) skulu gefa upp fjölda stöðugilda á ársgrundvelli.
- Stóreldhús, s.s. veitingastaðir, mótuneyti, skólaeldhús og kaffihús, skulu gefa upp hversu margir neysluskammtar séu framleiddir þar dag hvern (þ.e. fullar máltíðir) og hvort starfsemi sé viðvarandi allt árið eða sé aðeins hluta úr ári og þá hve lengi.

Áhættupáttur 3

Er einhver framleiðsla fyrir viðkvæma neytendur?

- Gefa þarf upp hvort einhver framleiðsla afurð sé markaðssett eða framleidd sérstaklega fyrir viðkvæma neytendur, s.s. eldhús sem framleiða fyrir eldri borgara, leikskóla eða skóla, framleiðsla á matvælum sem eiga að vera t.d. glútenfrí, mjólkurlaus eða ekki með soja, framleiðsla á ungbarnafæði o.s.fr

Viðbótareftirlit vegna merkinga

Hvert er umfang og eðli merkinga fyrirtækisins?

- Er fyrirtækið að merkja og pakka í neytendaumbúðir?
- Merkir fyrirtækið og pakkar í neytendaumbúðir en hönnun merkinga og umbúða kemur frá höfuðstöðvum eða öðrum dreifingaraðilum s.s. sölu- og markaðsskrifstofum?
- Er fyrirtækið með mikinn fjölda vörutegunda í neytendaumbúðum?