

Áskoranir á tímum aukinnar sjálfvirkni í sjávarútvegi - Ráð undir rifi hverju

ÓLÖF G. HAFSTEINSDÓTTIR MATVÆLAFRÆÐINGUR
SJÁVARÚTVEGSRÁÐSTEFNAN 15.-16. NÓVEMBER 2018

Sýni ehf

Faggild prófunarstofa –
ISO 17025 : Örveru- og
efnamælingar

Ráðgjöf og fræðsla
varðandi gæðamál,
staðla, úttektir,
umbúðamerkingar,
vörupróun, mælingar
matseðla og matargerð

www.syni.is



Breytingar síðustu árin

Sjálfvirknivæðing á öllum sviðum sjávarútvegs

Afkasta og nýtingaraukning

Bestun og sveigjanleiki framleiðslu

Samþætting upplýsinga – tryggari rekjanleiki

Aukin krafa um vottun/úttektir af þriðja aðila



Áhættur - Áskoranir

Matvælaiðnaður er áhættuiðnaður
Nýjungar útrýma ekki hættum

Örverufræðilegar hættur enn til staðar
Hætta á aðskotahlutum meiri ?

Bein snerting starfsfólks minnkað
Óbein snerting aukist



Þróun starfa í sjávarútvegi

Erfiðum verkum fækkað - eftirlitsstörfum fjölgað

Þörf á sérhæfingu aukist

Vinnuafli takmarkandi þáttur í landinu

Tjáskipti erfiðari í fjölþjóðlegu umhverfi

Meiri þörf á þjálfun og fræðslu



Ráðgjöf og fræðsla fyrir framleiðendur tækjabúnaðar

Efnisval – Leyfileg efni í búnaði -
Túlkun reglugerða

Val á stöðlum við þróun búnaðar

Þrífavænlega hönnun alla leið

Virkniprófanir á búnaði - Skoðun -
Nýting og afköst



Sýni býður matvælaframleiðendum

Uppsetning og úttektir gæðahandbóka sem uppfylla mismunandi matvælaöryggis- og rekjanleikastaðla (BRC, IFS, ISO 22000, MSC, RFM)

Gerð virkniprófana - úttektir á afurðum og tækjum

Áskriftasamningar um ýmsa þætti gæðakerfisins



Matvælasúkólinn hjá Sýni

Þjálfun og fræðsla starfsfólks

Kennsla í vinnslusölum

Sérsniðin námskeið fyrir fyrirtæki

Námskeið fyrir blandaða hópa úr

ýmsum greinum matvælaiðnaðarins.



Aukin vitund neytenda – Kröfuharðir markaðir

- ✓ Ferskleiki - gæði - öryggi
- ✓ Aðgengi upplýsinga - rekjanleiki
- ✓ Afhendingaröryggi
- ✓ Þægindi
- ✓ Sjálfbærni
- ✓ Kolefnisfótspor
- ✓ Umhverfisvænar umbúðir
- ✓ Samfélagsleg ábyrgð





Ráð undir rífi hverju