

Neytandinn - síðasti hlekkurinn

Ber neytandinn einhverja ábyrgð ?



Jónína Þ. Stefánsdóttir

Matvæladagur MNÍ 16. október 2012

Hvaðan fær neytandinn sín matvæli ?

Matvöruverslun
fiskbúð, bakarí

Mötuneyti
veitingastaður

Eigin ræktun
veiði, eldi

Beint frá býli

Líkamsræktarstöð

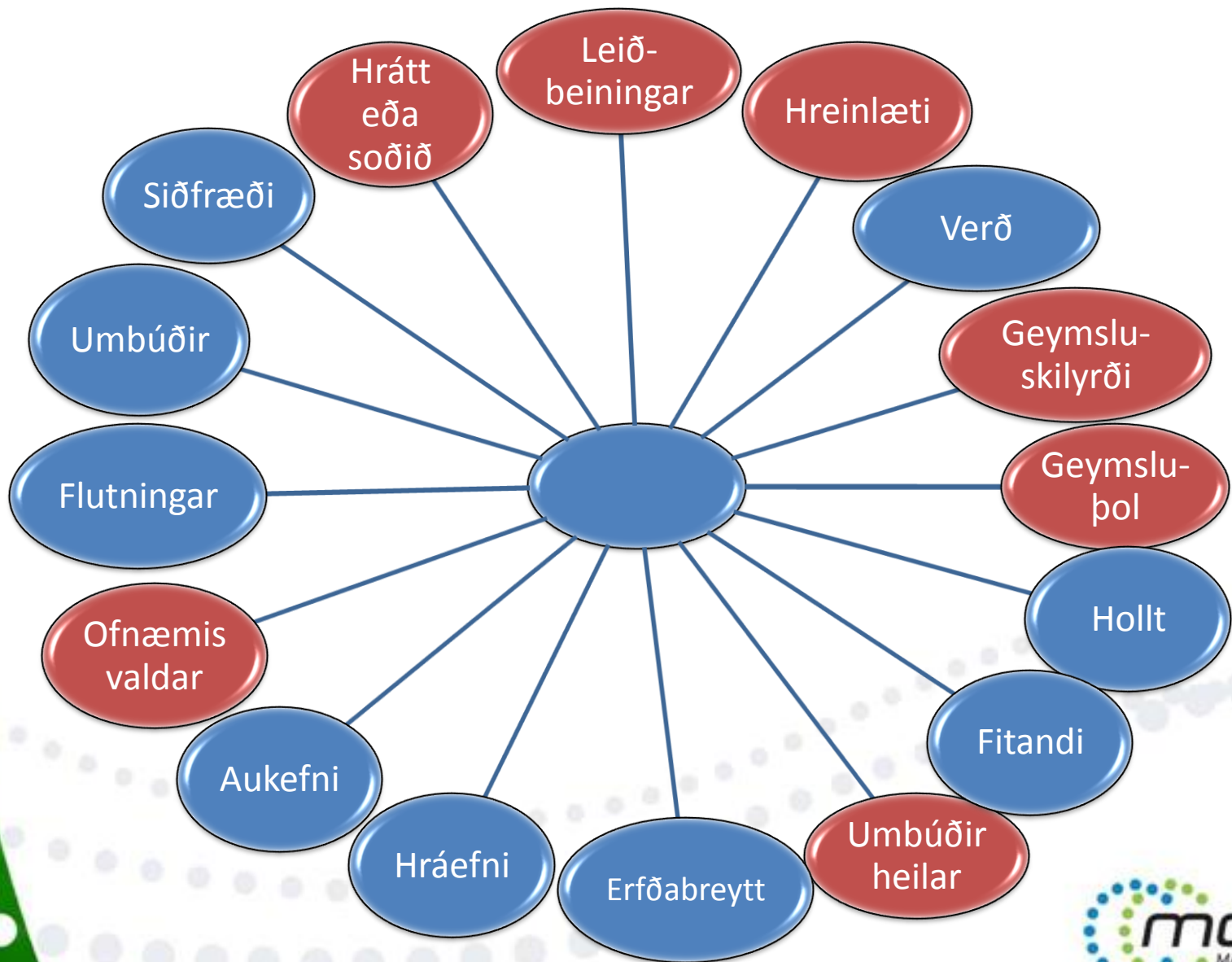
Netið

Sjálfsali
götu- og dyrasala

Íþróttafélög
útskriftahópar

Vatnskrani

• Neytandinn velur matinn og spáir í ...



Til að forðast matarsjúkdóma 4 lykilatriði

Hitun

Hreinlæti

Aðskilnaður

Kæling

• Er allt á hreinu heima?

Hita mat upp í
75°C

Fylgja
leiðbeiningum á
umbúðum

Skipta oft um
borðtuskur

Geyma kælivöru
við 0-4°C

Efni úr
umbúðum/ílátum

Halda mat heitum
fyrir ofan 60°C

Þvo hendur fyrir
meðhöndlun
matvæla

Hrein áhöld,
skurðarbretti
og borð

Kæla hratt

Matvæli vel varin
í ísskáp

Henda mat ef
hætta er á ferð

Velja rétt ílát og
umbúðir

Hvaða matvæli
eru helst
örverumenguð

Geyma í ísskáp
eftir opnun
umbúða

Ekki brenna kjöt
á grillinu

og fleira...

- Neytandinn þarf að

þekkja helstu hættur

kunna fyrirbyggjandi aðferðir

vita hvernig á að bregðast við

• Þekkingin

Hver ber ábyrgð á að neytendur hafi næga þekkingu?

- Neytandinn sjálfur

Hvaðan kemur þekkingin ?

- Skólum
 - Grunnskólinn skv. aðalnámskrá í heimilisfræði
- Yfirvöldum
 - Matvælastofnun skal sjá um að halda uppi fræðslu fyrir almenning
- Heimilum
- Vinum, vinnufélögum
- Fjölmiðlum
- Matvælafyrirtækjum
- Ýmis konar uppsprettum á netinu

Takk fyrir!

www.mast.is

