



# Eftirlitshandbók heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga

---

Útgáfa 2: ágúst 2021



## Efnisyfirlit

1. Eftirlitskerfið.....	5
1.1. Inngangur .....	5
1.1.1. Ritstjórn og endurskoðun .....	5
1.1.2. Breytingar frá fyrri útgáfu.....	5
1.1.3. Uppbygging handbókar.....	5
1.2. Lög og reglugerðir.....	6
1.3. Skilgreiningar.....	7
1.4. Skipulagning eftirlits.....	9
1.4.1. Hlutverk eftirlitsaðila.....	9
1.4.2. Tíðni eftirlits .....	10
1.4.3. Leyfisveitingar verklag .....	10
1.5. Kröfur til verklags og matvælaöryggiskerfis (innra eftirlits) .....	10
1.5.1. Leyfi.....	10
1.6. Framkvæmd eftirlits .....	11
1.6.1. Skipulagning eftirlits .....	11
1.6.2. Breytingar .....	11
1.6.3. Eftirlit.....	11
1.6.4. Mat á athugasemdum .....	12
1.6.5. Eftirlitsskýrsla.....	12
1.6.6. Næsta eftirlit / eftirfylgni / frestur til úrbóta .....	13
1.7. Þvingunarúrræði .....	14
1.8. Stjórnsýslulög .....	15
1.8.1. Meðalhófsreglan .....	15
1.8.2. Andmælaréttur .....	15
1.8.3. Ákvörðun og kæruréttur .....	15
1.9. Skýrslur til MAST .....	16
2. Fyrirtækið .....	17
2.1. Leyfi – krafa.....	17
2.1.1. HES: Leyfi / tilkynningar (2.51.1).....	17
2.1.2. Önnur leyfi/samþykktir (2.51.2) .....	18
3. Húsnæði, búnaður og viðhald.....	19
3.1. Húsnæði, búnaður og fyrirkomulag starfsemi.....	19
3.1.1. Umhverfi (3.51.1) .....	19
3.1.2. Gólf og veggir (3.51.2) .....	19
3.1.3. Niðurföll (3.51.3) .....	20
3.1.4. Loft og lagnastokkar (3.51.4) .....	20
3.1.5. Gluggar og önnur op (3.51.5).....	20
3.1.6. Dyr (3.51.6).....	20
3.1.7. Lýsing (3.51.7).....	21
3.1.8. Loftræsing (3.51.8).....	21
3.1.9. Búnaður og snertifletir matvæla (3.51.9) .....	21
3.1.10. Fyrirkomulag og hönnun húsnæðis ( varnir gegn mengun) (3.51.10) .....	21
3.1.11. Vaskar (3.51.11) .....	22
3.1.12. Fataskiptaaðstaða (búningsaðstaða) (3.51.12) .....	22
3.1.13. Snyrtingar (3.51.13) .....	23
3.1.14. Handþvottaðstaða (3.51.14).....	23
3.1.15. Geymslur (3.51.15) .....	23

3.1.16. Flutningur matvæla (3.51.16) .....	24
3.1.17. Úrbótaáætlanir (3.51.17) .....	24
3.1.18. Ýmsar viðmiðunarreglur .....	25
4. Smáir framleiðendur, þrif og umgengni, færanleg matvælastarfsemi og matjurtir .....	26
4.1. Þrif og umgengni.....	26
4.1.1. Þrif (4.51.1) .....	26
4.1.2. Meindýr (4.51.2).....	26
4.1.3. Aðskilnaður (4.51.3).....	26
4.1.4. Umgengni (4.51.4) .....	27
4.1.5. Úrbætur (4.51.5) .....	27
4.2. Færanleg matvælastarfsemi .....	27
4.2.1. Starfsfólk (4.52.1).....	27
4.2.2. Aðstaða og búnaður (4.52.2) .....	27
4.2.3. Miðlun upplýsinga um matvæli í færanlegri starfsemi(4.52.3).....	28
4.3. Matjurtir, þökkun og frumframleiðsla .....	28
4.3.1. Skráningar (4.53.1) .....	28
4.3.2. Sýnatökur v. Bauna og fræspíra (4.53.2) .....	28
5. Meðhöndlun matvæla og umbúða, aðskilnaður og vöruvörn.....	29
5.1. Verklag og vörn gegn mengun .....	29
5.1.1. Verklag um vörn gegn mengun matvæla eða matvælasnertiefna (5.51.1).....	29
5.1.2. Vörn gegn mengun í framkvæmd (5.51.2).....	30
6. Vatn (Neysluvatn, ís (klaki) og vatnsveitur).....	31
6.1. Neysluvatn.....	31
6.1.1. Verklag um heilnæmi vatns fyrir matvælafyrirtæki (6.51.1).....	31
6.1.2. Klaki (6.51.2).....	31
6.1.3. Vöktun á heilnæmi vatns og ís (6.51.3).....	32
6.2. Vatnsveitur.....	32
6.2.1. Eftirlit með vatnsveitum (6.51.1).....	32
7. Miðlun upplýsinga um matvæli til neytenda.....	34
7.1. Eftirlit með merkingum og fjarsölu .....	34
7.1.1. Skoðun merkinga á umbúðum (7.51.1) .....	38
7.1.2. Fjarsala (7.51.2).....	38
7.2. Lífræn ræktun á matvælum.....	38
7.2.1. Merkingar á lífrænt ræktuðum matvælum, kannið m.a. eftirfarandi (7.52.1) .....	39
7.3. Næringar- og heilsufullyrðingar .....	39
7.3.1. Skoðun á fullyrðingum (7.53.1) .....	40
7.4. Aðrar almennar reglur sem mikilvægt er að hafa í huga:.....	41
7.4.1. Skoðun (7.54.1) .....	42
7.5. Verklag um gerð og notkun matvælaupplýsinga .....	42
7.5.1. Framkvæmd og sannprófun á matvælaupplýsingum (7.55.1).....	42
8. Umbúðir og matvælasnertiefni .....	44
8.1. Skilgreiningar og samræmisýfirlýsingar.....	44
8.1.1. Samræmisýfirlýsingar (8.51.1) .....	45
8.2. Framleiðendur matvælasnertiefna .....	46
Framleiðsla matvælasnertiefna (8.52.1).....	46
9. Aukefni og fæðubótarefni.....	47
9.1. Aukefni .....	47
9.1.1. Skoðun á aukefnum (9.51.1).....	47
9.2. Bragðefni, ensím og erfðabreytt matvæli .....	47
9.2.1. Skoðun á bragðefnum, ensímum og erfðabreyttum matvælum (9.52.1) .....	48

9.3. Fæðubótarefni, matvæli fyrir sérstaka hópa og íblöndun vítamína, steinefna og tiltekinna annarra efna í matvæli .....	48
9.3.1. Skoðun á 9.3. Fæðubótarefni, matvæli fyrir sérstaka hópa og íblöndun vítamína, steinefna og tiltekinna annarra efna í matvæli (9.53.1) .....	49
10. Matvælaöryggiskerfi (Innra eftirlit) .....	50
10.1. Þjálfun og fræðsla starfsfólks og eftirlit með heilsu starfsfólks .....	50
10.1.1. Verklag við þjálfun og fræðslu starfsfólks (10.51.1) .....	50
10.1.2. Framkvæmd þjálfunar og fræðslu (10.51.2) .....	50
10.1.3. Hreinlæti og heilsa starfsfólks (10.51.3) .....	51
10.2. Hreinlætisáætlanir .....	52
10.2.1. Þrifaáætlanir og skráningar (10.52.1) .....	52
10.2.2. Meindýravarnir (10.52.2) .....	52
10.2.3. Meðhöndlun matvæla og matvælasnertiefna, aðskilnaður og vöruvörn (10.52.3) .....	53
10.3. Móttökueftirlit matvæla og umbúða .....	54
10.3.1. Verklag við móttöku matvæla, matvælasnertiefna og annarra efna (10.53.1) .....	54
10.3.2. Framkvæmd við móttöku matvæla, matvælasnertiefna og annarra efna (10.53.2) .....	55
10.3.3. Innflutningur á kjöti og eggjum frá EES svæðum (Salmonella og Kampýlóbakter) (10.53.3) .....	55
10.4. Hitastigseftirlit og skráningar .....	56
10.4.1. Verklag við hitastigsmælingar (10.54.1) .....	56
10.4.2. Framkvæmd hitastigsmælinga (10.54.2) .....	56
10.5. Örverufræðileg viðmið, sýnatökur og geymslupól .....	57
10.5.1. Verklag við sýnatökuáætlanir og sýnatökur (10.55.1) .....	57
10.5.2. Framkvæmd sýnatöku og eftirfylgni (10.55.2) .....	57
10.5.3. Geymslupól (10.55.3) .....	58
10.5.4. Matvæli tilbúin til neyslu – <i>Listeria monocytogenes</i> * (10.55.4) .....	58
10.6. Rekjanleiki og innköllun matvæla .....	59
10.6.1. Rekjanleiki (10.56.1) .....	59
10.6.2. Innkallanir (10.56.2) .....	60
10.7. Hættur og hættugreining .....	62
10.7.1. Hættur (10.57.1) .....	63
10.7.2. Hættugreining samkvæmt HACCP (10.57.2) .....	63
10.7.3. Undirbúningur innleiðingar HACCP (10.57.3) .....	63
10.7.4. Lýsing á afurðum ( grunnregla 1) (10.57.4) .....	64
10.7.5. Flæðirit ( grunnregla 1) (10.57.5) .....	64
10.7.6. Hættugreining (grunnregla 1) (10.57.6) .....	64
10.7.7. Mikilvægir stýristaðir MSS (grunnregla 2) (10.57.7) .....	65
10.7.8. Setning viðmiðunarmarka (grunnregla 3) (10.57.8) .....	65
10.7.9. Vöktun ( grunnregla 4) (10.57.9) .....	65
10.7.10. Úrbætur (grunnregla 5) (10.57.10) .....	66
10.7.11. Gilding, sannprófun og rýni (10.57.11) .....	66
10.7.12. Skráningar / skjalavistun (10.57.12) .....	67
11. Úrgangur, meðferð matarleifa og sorps og aukaafurðir dýra .....	68
11.1. Matarleifar og sorp .....	68
11.1.1. Verklag um meðhöndlun matarleifa og sorps (11.51.1) .....	68
11.1.2. Framkvæmd söfnunar og geymslu matarleifa og sorps (11.51.2) .....	68
11.2. Aukaafurðir dýra (ABP) .....	68
11.2.1. Verklag um aukaafurðir (11.52.1) .....	68
11.2.2. Flokkun og merking (11.52.2) .....	69
11.2.3. Geymsla og flutningur (11.52.3) .....	69
11.2.4. Sérstakur áhættuvefur (11.52.4) .....	69

12. Úrbætur .....	70
12.1.1. Athugasemdir ekki lagfærðar (Úrbætur) (12.51.1) .....	70
Viðauki A – Tillaga að verklagi leyfisveitinga .....	71
Viðauki B. Þvingunaraðgerðir .....	74
Viðauki C. Viðmiðunarreglur og leiðbeiningar .....	75
Viðauki D. Viðmiðunarreglur fyrir hitastig .....	78

# 1. Eftirlitskerfið

## 1.1. Inngangur

Eftirlitshandbók þessi er ætluð starfsmönnum heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga (HES) við eftirlit í matvælafyrirtækjum sem eru undir eftirliti HES skv. lögum um matvæli nr. 93/1995.

### 1.1.1. Ritstjórn og endurskoðun

Ritstjórn annarrar útgáfu handbókarinnar breytti nafni hennar í eftirlitshandbók. Ritstjórn var samsett af einum fulltrúa frá Matvælastofnun sem var ritstjóri og þremur frá heilbrigðiseftirlitum sveitafélaga. Fyrsta útgáfa var 2015. Eftirlitshandbókin verður endurskoðuð eftir þörfum. Tölur í sviga á eftir kaflaheitum eru tilsvarendi númer í gagnagrunninum *ÍsLeyfur*. Ábendingar um viðbætur og breytingar sendist í tölvupósti á [hes.skodunarhandbok@mast.is](mailto:hes.skodunarhandbok@mast.is)

### 1.1.2. Breytingar frá fyrri útgáfu

Þetta er önnur útgáfa eftirlitshandbókarinnar. Í þessari útgáfu var kaflafyrirkomulagi breytt mikið, köflum fækkað og þeir færðir til þó allur megintexti hafi haldið sér. Tilfæringar á köflum voru helstar þær að þeir kaflar sem snéru að innra eftirliti matvælafyrirtækja voru settir sem undirkaflar undir einn aðalkafla nr. 10. Töluvert var um nýtt efni s.s. nýr kafli um aukefni í matvælum og matvælaúrgangur færður undir sér kafla og töluvert miklar viðbætur settar inn í kafla um vatn og um merkingar matvæla. Þá voru sumir viðaukar fluttir inni megintexta bókarinnar.

### 1.1.3. Uppbygging handbókar

Handbókinni er ætlað að vera til stuðnings heilbrigðisfulltrúum og starfsfólki MAST í eftirliti eftir því sem við á. Ljóst er að eftirlitsatriði eiga misvel við í mismunandi fyrirtækjum og fyrirtækjaflokkum og því er ekki gert ráð fyrir því að farið sé yfir öll eftirlitsatriði í öllum eftirlitum. Handbókin nær ekki yfir öll eftirlitsatriði sem mögulega þarf að hafa eftirlit með og þarf að hafa það í huga í eftirliti. Stefnt er að því að bæta við handbókina eftir þörfum, eftir því að sem tími og aðstæður leyfa. Þá er ætlunin að styðja við eftirlitshandbókina með útgáfu viðmiðunarreglna fyrir mismunandi tegundir og flokka matvælafyrirtækja.

Kafli 1 lýsir tillögum að verklagi sem lagt er til að notað sé við leyfisveitingar, eftirlit og þvingunaraðgerðir. Eftirlitsatriðin eru í köflum 2 – 12. Hvert eftirlitsatriði er með númer og eru nr. skráð við athugasemdir í eftirliti. Við skráningu á niðurstöðum eftirlits í Ísleyf eru númer sem eru í sviga fyrir aftan heiti eftirlitsatriða notuð. Þegar athugasemdir frá síðasta eftirliti hafa ekki verið lagfærðar eru athugasemdir skráðar undir eftirlitsatriði í kafla 12.

## 1.2. Lög og reglugerðir

Til grundvallar þessari eftirlitshandbók eru lög nr. 93/1995 um matvæli með síðari breytingum. Ný matvælalöggjöf um hollustuhætti og eftirlit tók gildi í Evrópu árið 2006 og með samþykkt laga nr. 143/2009 var sú löggjöf innleidd hérlandis frá 1. mars 2010 og þar með gildir sama löggjöf um matvæli í öllum ríkjum á Evrópska efnahagssvæðinu (EES). Löggjöfin fjallar um eftirlit og hollustuhætti í matvæla- og fóðurframleiðslu og á Íslandi eru reglugerðir ESB innleiddar orðréttar sem fylgiskjöl með sérstökum gildistöku reglugerðum. Í eftirlitshandbókinni er víða vitnað til þessara reglugerða og er þá vitnað í Evrópunúmerin. Í listanum hér fyrir neðan eru íslensk númer reglugerðanna tilgreind og þær reglugerðir ESB sem voru innleiddar með þeim.

Reglugerð nr. 102/2010 um gildistöku reglugerðar Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 178/2002 um almennar meginreglur og kröfur samkvæmt lögum um matvæli, um stofnun Matvælaöryggisstofnunar Evrópu og um málsmeðferð vegna öryggis matvæla.

Reglugerð nr. 103/2010 um gildistöku reglugerðar Evrópuþingsins og Ráðsins (EB) nr. 852/2004 um hollustuhætti er varða matvæli almennt, þ.m.t. um innra eftirlit.

Reglugerð nr. 104/2010 um gildistöku reglugerðar Evrópuþingsins og Ráðsins (EB) nr. 853/2004 um hollustuhætti sem varða matvæli úr dýraríkinu.

Reglugerð nr. 135/2010 um gildistöku reglugerðar Evrópuþingsins og Ráðsins (EB) nr. 2073/2005 um örverufræðilegar viðmiðanir fyrir matvæli.

Reglugerð nr. 234/2020 um gildistöku reglugerðar Evrópuþingsins og ráðsins (ESB) 2017/625 um opinbert eftirlit og aðra opinbera starfsemi með matvælum, fóðri o.fl. sem yfirtekur reglugerð 105/2010 (EB) nr. 854/2004 um skipulag opinbers eftirlits með afurðum úr dýraríkinu sem ætlaðar eru til manneldis og sem yfirtekur reglugerð nr. 106/2010 um gildistöku reglugerðar Evrópuþingsins og Ráðsins (EB) nr. 882/2004 um opinbert eftirlit.

Reglugerð 674/2017 um heilbrigðisreglur að því er varðar aukaafurðir úr dýrum og afleiddar afurðir sem ekki eru ætlaðar til manneldis

Reglugerð 483/2020 um gildistöku reglugerðar Evrópuþingsins og ráðsins (ESB) 2019/627 um samræmt, hagnýtt fyrirkomulag við framkvæmd opinbers eftirlits með afurðum úr dýraríkinu, sem eru ætlaðar til manneldis, í samræmi við reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (ESB) 2017/625.

Ákvæðum í reglugerðum hefur verið breytt undanfarin ár. Á heimasíðu Matvælastofnunar (MAST) undir hverri reglugerð má sjá þær breytingareglugerðir sem hafa verið innleiddar. Á löggjafarsíðu Evrópusambandsins (<https://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=en>) er hægt að leita að reglugerðum og tilskipunum og þar má finna svokallaðar “consolidated version” útgáfur af þeim þar sem breytingar hafa verið settar inn.

Aðrar mikilvægar lög og reglugerðir sem þarf að hafa til hliðsjónar í opinberu eftirliti:

Reglugerð nr. 856/2016 um lítil matvælafyrirtæki og hefðbundin matvæli.

Reglugerð nr. 1294/2014 um miðlun upplýsingar um matvæli til neytenda

Reglugerð nr. 406/2010 um næringar- og heilsufullyrðingar er varða matvæli

Reglugerð nr. 398/2008 um efni og hluti sem ætlað er að komist í snertingu við matvæli

Reglugerð nr. 978/2011 um aukefni í matvælum

Reglugerð nr. 536/2001 um neysluvatn

Reglugerð nr. 405/2004 um náttúrulegt ölkelduvatn og átappað lindarvatn

Reglugerð nr. 580/2012 um framleiðslu og markaðssetningu aðila undir smáræðismörkum á matvælum og afhendingu frumframleiðenda á litlu magni matvæla beint til neytenda og staðbundinna smásölufyrirtækja.

Stjórnarsýslulög nr. 37/1993

Reglugerðirnar ásamt síðari breytingum á þeim má finna á heimasíðu MAST undir: <https://www.mast.is/is/matvaelafyrirtaeki/log-og-reglur>

### 1.3. Skilgreiningar

1. *Aðskotaefni* eru efni sem sett eru í matvæli, berast í þau eða myndast í þeim og breyta eiginleikum, samsetningu, gæðum eða hollustu þeirra. Hér er m.a. átt við vaxtaraukandi efni og lyfjaleifar.
2. *Aukefni* eru efni sem notuð eru við tilbúning matvæla til að hafa áhrif á geymsluþol, lit, lykt, bragð eða aðra eiginleika þeirra.
3. *Áhættuflokkun* er greining opinbers eftirlits í matvælafyrirtækjum á völdum þáttum sem hafa áhrif á áhættu fyrir neytendur en áhættuflokkur segir til um grunneftirlitsþörf matvælafyrirtækis.
4. *Áhættugreining* er ferli sem er samsett af þremur innbyrðis tengdum þáttum, þ.e. áhættumati, áhættustjórnun og áhættukynningu.
5. *Bragðefni* eru efni sem notuð eru til að hafa áhrif á bragðeiginleika matvæla og teljast ekki til aukefna.
6. *Bætiefni* eru vítamín, steinefni, þ.m.t. snefilefni, og lífsnauðsynlegar fitu- og amínósýrur.
7. *Dreifing* er hvers konar flutningur, framboð og afhending, þ.m.t. innflutningur, útflutningur og sala. Hér er einnig átt við geymslu og annað sem tengist dreifingu, sbr. ákvæði IV. kafla laga nr. 93/1995.
8. *Eftirlit* er eftirlit með einu fóður- eða matvælafyrirtæki eða fleiri, rekstraraðilum fóður- eða matvælafyrirtækja eða starfsemi þeirra.
9. *Eftirlitsáætlun* er lýsing, sem lögbært yfirvald hefur samið, með almennum upplýsingum um uppbyggingu og skipulag opinberra eftirlitskerfa sinna.
10. *Faggilding* er formleg staðfesting á því að starfsemi rannsóknastofa (prófunarstofa), vottunarstofa og eftirlitsaðila fari fram samkvæmt settum reglum. Markmiðið er að sannreyna hæfni, kunnáttu og áreiðanleika viðkomandi.
11. *Framleiðsla* er meðferð hráefnis, vinnsla, þökkun og matreiðsla. Hér er einnig átt við húsnæði, störf, hreinlæti og heilbrigði starfsfólks og annað sem tengist framleiðslu, svo og matvælasnertiefni, sbr. ákvæði IV. kafla laga nr. 93/1995.
12. *Frumframleiðsla* er framleiðsla, eldi eða ræktun undirstöðuafurða ásamt uppskeru, mjóltum og eldi dýra fram að slátrun. Frumframleiðsla tekur einnig til dýra og fiskveiða og nýtingar villigróðurs.
13. *Fæðubótarefni* eru matvæli sem eru ætluð sem viðbót við venjulegt fæði og eru með hátt hlutfall af vítamínum, steinefnum eða annars konar efnum sem hafa næringar- eða lífeðlisfræðileg áhrif.
14. *Góðir starfshættir* eru þær forsendur sem þurfa að vera til staðar í matvælafyrirtækjum svo hægt sé að viðhafa góða hollustuhætti og til þess að það innra eftirlit sem fyrirtækið viðhefur, komi að gagni.
15. *HACCP* (Hazard Analysis and Critical Control Point) er kerfisbundin aðferð sem notuð er til að greina hættu á öllum þrepum framleiðsluferils matvæla, ákvörðun mikilvægra stýristaða (MSS) og aðferð til að hafa stjórn á þeim hættum sem eru til staðar.
16. *Hollustuhættir* eru ráðstafanir og skilyrði sem eru nauðsynleg til að halda hættu í skefjum og tryggja að matvæli séu hæf til neyslu með hliðsjón af fyrirhugaðri notkun þeirra.
17. *Hráefni* eru öll efni, önnur en bætiefni, aukefni, bragðefni og varnarefni, sem notuð eru við framleiðslu matvæla.
18. *Hætta* er líffræðilegur, efnafræðilegur eða efnislegur áhrifavaldur í matvælum eða fóðri eða ástand matvæla eða fóðurs sem getur verið heilsuspillandi.
19. *Innra eftirlit* er eftirlit á vegum framleiðanda eða dreifanda í þeim tilgangi að tryggja gæði, öryggi og hollustu vörunnar.
20. *Kjötmatsmaður* er hver sá sem hefur fengið viðurkenningu ráðuneytisins.
21. *Markaðssetning* er að hafa umráð yfir matvælum með sölu fyrir augum, þ.m.t. að bjóða þau til sölu eða afhendingar í öðru formi, gegn gjaldi eða endurgjaldslaust, og sjálf salan, dreifingin eða önnur form afhendingar.



22. *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.
23. *Matvælasnertiefni* eru allar umbúðir, ílát, áhöld, tækjabúnaður, borðbúnaður og öll efni sem slíkir hlutir eru samsettir úr og geta komist í snertingu við matvæli.
24. *Matvæli* eru hvers konar efni eða vörur, hvort sem þau eru fullunnin, unnin að hluta eða óunnin, sem fólki er ætlað að neyta eða sem eðlilegt er að vænta að fólk neyti. Hugtakið tekur einnig til drykkja, tyggigúmmís og hvers kyns efna, þ.m.t. neysluvatns, sem bætt er af ásettu ráði í matvæli við framleiðslu þeirra, vinnslu eða meðferð, svo og fæðubótarefna.
25. *Mengun* er þegar hætta er fyrir hendi eða hætta skapast.
26. *Mikilvægur stýristaður (MSS)* er Staður eða þrep í framleiðsluferlinum þar sem hægt er að hafa stjórn á hættu sem er eða getur verið til staðar og þar sem henni er eytt eða hún minnkuð niður í ásættanleg mörk.
27. *Neysluvatn* er vatn í upphaflegu ástandi eða eftir meðhöndlun, án tillits til uppruna þess og hvort sem það kemur úr dreifikerfi, tönkum, flöskum eða öðrum ílátum, og er ætlað til neyslu eða matargerðar, einnig allt vatn sem notað er í matvælafyrirtækjum, nema unnt sé að sýna fram á að gæði þess vatns sem notað er hafi ekki áhrif á heilnæmi framleiðslunnar.
28. *Neytandi* er sá sem notar matvæli ekki sem lið í rekstri eða starfsemi matvælafyrirtækis.
29. *Opinberir eftirlitsaðilar* eru Matvælastofnun eða heilbrigðisnefndir sveitarfélaga í samræmi við 6. og 22. gr. laga nr. 93/1995.
30. *Opinbert eftirlit* er eftirlit á vegum stjórnvalda í þeim tilgangi að tryggja að framfylgt sé ákvæðum laga og reglna um matvæli og stuðla að fræðslu og upplýsingamiðlun.
31. *Rekjanleiki* er sá möguleiki að rekja uppruna og feril matvæla, dýra sem gefa af sér afurðir til manneldis og matvælasnertiefna sem nota á eða vænst er að notuð verði í gegnum öll stig framleiðslu, vinnslu og dreifingar.
32. *Rekstraraðili* er einstaklingur eða lögaðili sem er ábyrgur fyrir því að farið sé að kröfum samkvæmt lögum og stjórnvaldsfyrirmælum um matvæli í matvælafyrirtækjum undir hans stjórn. Stjórnandi matvælafyrirtækis telst rekstraraðili þess.
33. *Sannprófun* er aðgerð sem felst í því að kanna, með rannsókn og á grundvelli hlutlægra sönnunargagna, hvort tilteknar kröfur hafi verið uppfylltar.
34. *Eftirlit* er rannsókn á öllum þáttum fóðurs, matvæla, heilbrigðis og velferðar dýra til að ganga úr skugga um að viðkomandi þáttur eða þættir samrýmast lögum um fóður og matvæli og reglum um heilbrigði og velferð dýra.
35. *Smásala* er meðhöndlun og/eða vinnsla matvæla og geymsla þeirra á staðnum þar sem þau eru seld eða afhent neytanda, þ.m.t. dreifingarstöðvar, matsölufyrirtæki, mötuneyti starfsfólks, veitingahús og önnur samsvarandi matarþjónusta ásamt verslunum og dreifingarstöðvum stórmarkaða og heilðsölumarkaðir.
36. *Stjórnandi matvælafyrirtækis* er einstaklingur eða lögaðili sem er ábyrgur fyrir því að farið sé að kröfum samkvæmt lögum og stjórnvaldsfyrirmælum um matvæli í matvælafyrirtækjum undir hans stjórn.
37. *Umbúðir* eru allar umbúðir sem umlykja eða hafa að geyma matvæli eða efni sem notuð eru við framleiðslu matvæla.
38. *Úttekt* er kerfisbundin og óháð rannsókn til þess að skera úr um hvort tiltekin starfsemi og tengdur árangur sé í samræmi við fyrirhugað fyrirkomulag og hvort þessu fyrirkomulagi sé hrundið í framkvæmd með skilvirkum hætti og henti til að ná settum markmiðum.
39. *Varnarefni* eru efni sem notuð eru m.a. gegn illgresi, sveppum og meindýrum við framleiðslu og við geymslu matvæla.

40. *Vinnsla* er hvers kyns aðgerð sem hefur í för með sér umtalsverða breytingu á upphaflegu afurðinni, þ.m.t. hitun, reyking, söltun, þroskun, þurrkun, kryddlagning, útdráttur eða þrýstimótun eða samsetning þessara aðgerða.
41. *Vöktun* er framkvæmd skipulagðrar runu athugana eða mælinga til að öðlast yfirsýn yfir hvort farið er að lögum um fóður eða matvæli eða reglum um heilbrigði og velferð dýra.
42. *Önnur opinber starfsemi* er starfsemi önnur en opinbert eftirlit sem opinberir eftirlitsaðilar, einstaklingar eða aðilar, sem hefur verið úthlutað tilteknum öðrum opinberum verkefnum, inna af hendi, svo sem veiting leyfa eða samþykkis og útgáfa opinberra vottorða eða opinberra staðfestinga.
43. *Örverur* eru lífverur sem geta valdið skemmdum í matvælum eða verið heilsuspillandi vegna neyslu þeirra, en einnig eru tilteknar örverur notaðar við framleiðslu matvæla.
44. *HES*: Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga.
45. *MAST*: Matvælastofnun.

## 1.4. Skipulagning eftirlits

### 1.4.1. Hlutverk eftirlitsaðila

Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaganna (HES) fer með opinbert eftirlit með framleiðslu og dreifingu matvæla að undanskilinni þeirri starfsemi sem Matvælastofnun fer með eftirlit með skv. 6. gr. laga nr. 93/95. Eftirlitsaðila ber að framfylgja lögum um matvæli og vakta og sannprófa að stjórnendur matvælafyrirtækja uppfylli viðeigandi ákvæði í lögum um matvæli á öllum stigum framleiðslu, vinnslu og dreifingar. Eftirlitsaðilar skulu annast opinbert eftirlit í samræmi við skjalfestar verklagsreglur sem í eru fyriræmi til starfsfólks sem sinnir opinberu eftirliti. Einnig skulu eftirlitsaðilar sannprófa skilvirkni opinbers eftirlits og gera breytingar á verklagi eftir því sem þörf krefur. Nota skal mismunandi aðferðir í eftirliti skv. reglugerð (ESB) 2017/625, úttekt / eftirlit / sýnataka. Eftirlit skal að jafnaði vera ótilkynnt (óboðað). Í eftirliti vegna leyfisumsóknar og vegna úttektar á matvælaöryggiskerfi (innra eftirliti) þurfa lykilstarfsmenn að vera til staðar og því þarf að öllu jöfnu að tilkynna slíkt eftirlit fyrirfram.

Opinbert eftirlit skal innihalda samkvæmt 14. gr. áður nefndrar reglugerðar m.a.:

- Rannsókn á eftirliti sem rekstraraðilar hafa komið á og niðurstöður sem hafa fengist.
- Skoðun á búnaði, flutningatækjum, athafnasvæði og öðrum stöðum undir þeirra stjórn og umhverfi þeirra, hráefni, hreinsi- og viðhaldsvörum, rekjanleika, merkingum, framsetningu, auglýsingum og viðeigandi umbúðaeefni.
- Eftirlit með skilyrðum er varða hollustuhætti á athafnasvæði rekstraraðilans, mat á verklagsreglum varðandi góða framleiðsluhætti, góðar hollustustarfsvenjur og með verklagsreglum og ferlum sem byggjast á meginreglum um greiningu á hættu og mikilvægum stýristöðum (HACCP).
- Rannsókn á skjölum sem tengjast starfseminni og viðtöl við rekstraraðila og starfsfólk þeirra.
- Sannprófun á mælingum rekstraraðila og öðrum niðurstöðum úr prófunum þeirra.
- Sýnatöku, greiningu, sjúkdómsgreiningu og prófanir.
- Úttekt á rekstraraðilum þ.e. rannsókn á virkni innra eftirlits/matvælaöryggiskerfis rekstraraðila.

Eftirlitshandbók þessari er ætlað að veita starfsfólki sem starfar við eftirlit á vegum HES leiðbeiningar um hvernig skipuleggja skuli og framkvæma eftirlit með matvælafyrirtækjum sem heilbrigðiseftirlitið hefur eftirlit með.

### 1.4.2. Tíðni eftirlits

Tíðni eftirlits skal byggjast á áhættu, sögu fyrirtækisins, áreiðanleika innra eftirlits og annarra upplýsinga sem geta bent til að ekki sé farið eftir þeim kröfum sem gerðar eru til starfseminnar. Matvælastofnun hefur í samvinnu við Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga unnið áhættuflokkunarkerfi sem tekur tillit til þessara þátta við ákvörðun á tíðni eftirlits á hverju tímabili. Öll matvælafyrirtæki skal flokka skv. líkaninu og þannig fást áhættustig áhættuflokkar. Röðun í áhættuflokk ræður hvort eftirlitstímabil er eitt, tvö eða þrjú ár.

Afrakstur þeirrar samvinnu hefur ekki verið lagður fram áður en að útgáfu kom á þessari eftirlitshandbók en ljóst er að frammistaða fyrirtækis mun hafa áhrif á tíðni eftirlits. Gengið er út frá að öll fyrirtæki byrji í fyrir miðju þegar engin saga hefur myndast um frammistöðu. Að einhverjum tíma liðnum geta fyrirtæki færst á milli frammistöðuflokka og fjöldi tíma sem fyrirtækið fær í eftirlit breytist samkvæmt því.

Fyrsta útgáfa af frammistöðuflokkun matvælafyrirtækja má Sjá hér: Áhættu- og frammistöðuflokkun; Framleiðsla og dreifing matvæla sjá [hér](#)

### 1.4.3. Leyfisveitingar verklag

Tillögur að verklagsreglu (VLR) og vinnulýsingu (VLY) sem hafðar eru til hliðsjónar við leyfisveitingar og nánari lýsing á framkvæmd leyfisveitinga, eru í viðauka A. VLR og VLY gefa yfirlit yfir helstu þrep í leyfisveitingarferlinu og lýsingu á hvernig úttekt og undirbúningur fyrir hana getur farið fram. Hvert heilbrigðiseftirlitssvæði útfærir svo nánar ýmis atriði svo sem ábyrgðarmenn, skráningu umsókna og vistun gagna. Æskilegast er að hafa ferlið nokkurn veginn samræmt og þannig að það beri vott um góða stjórnsýslu.

## 1.5. Kröfur til verklags og matvælaöryggiskerfis (innra eftirlits)

Mismunandi kröfur eru gerðar til skriflegs verklags og matvælaöryggiskerfis innra eftirlits) matvælafyrirtækja sbr. bækling MAST um innra eftirlit. Skilgreindir eru 3 flokkar innra eftirlits. Fyrirtæki í flokki 1 eiga að geta gert grein fyrir verklagi sem lýsir framkvæmd góðra starfshátta sem eru nauðsynlegir fyrir viðkomandi starfsemi munnlega og þekkja þær hættur sem helst steðja að framleiðslunni. Fyrirtæki í flokki 2 eiga að mestu leiti að vera með skriflegt verklag vegna góðra starfshátta og geta þurft að sýna fram á skriflega hættugreiningu en það er ekki alltaf krafa. Fyrirtæki í flokki 3 eiga að vera með skriflegt verklag og framkvæma hættugreiningu (svokallað fullt HACCP). Kröfur til verklags og kröfur til hættugreininga sbr. bækling skal hafa í huga við skoðun á kafla 10 hér á eftir í leyfisúttektum og reglubundnu eftirliti.

Tengill inná bækling MAST um innra eftirlit er [hér](#).

### 1.5.1. Leyfi

Almennt er framleiðsla og dreifing matvæla háð starfsleyfi heilbrigðisnefndar að undanskilinni þeirri starfsemi sem er undir opinberu eftirliti Matvælastofnunar skv. 6. gr. laga nr. 93/1995 og er þá leyfisveiting í höndum þeirrar stofnunar (sbr. 20. gr.). Matvælafyrirtæki skulu þau sækja um starfsleyfi áður en starfsemi hefst (sbr. 9. gr. laga nr. 93/1995).

Matvælafyrirtæki sem annast frumframleiðslu matjurta skulu tilkynna heilbrigðisnefnd um starfsemi sína. Fyrirtæki sem flytja inn eða framleiða matvælasnertiefni skulu tilkynna starfsemi sína til heilbrigðisnefndar áður en hún hefst.

Sé um að ræða fyrsta eftirlit vegna leyfisútgáfu er aflað upplýsinga um fyrirhugaða starfsemi eða framleiðslu, s.s. hráefni sem unnið er með, framleiðslumagn, fjölda neysluskammta og neytendahópa sem geta haft áhrif á áhættuflokkun og rétt er að gera það reglulega.

Leyfi er gefið út þegar kröfur til grunnvirkja þ.e. byggingar og búnaðar eru uppfylltar, áætlun um innra eftirlit liggur fyrir og úrbótaáætlun liggur fyrir, fyrir þær athugasemdir sem leiddu til dæmingarinnar „frávik“ sem ekki hafa verið lagfærð.

Ef umsókn er vegna breytingar á eignaraðild en starfsemi óbreytt að öðru leyti er heimilt að gefa út starfsleyfi með nýrri kennitölu, en stefnt skal að eftirliti við fyrsta tækifæri.

## 1.6. Framkvæmd eftirlits

### 1.6.1. Skipulagning eftirlits

Eftirlit fer fram samkvæmt þeirri eftirlitsáætlun sem liggur fyrir og byggir hún á áhættuflokkun, frammistöðumati þegar það er tilbúið og þeirri áætlun sem liggur fyrir um hvernig skuli skoða fyrirtækið. Heilbrigðisfulltrúi undirbýr eftirlit með því að skoða leyfi fyrirtækisins, fyrri skýrslur um fyrirtækið og þau samskipti sem hafa átt sér stað við fyrirtækið og hugsanlegar kvartanir. Ef tilefni er til er hægt að kalla eftir gögnum frá fyrirtækinu.

### 1.6.2. Breytingar

Áður en eftirlit hefst er athugað hvort einhverjar breytingar hafi orðið á starfsemi fyrirtækisins sem geta haft áhrif á áhættuflokkun. Farið er yfir hvort breytingar hafi orðið á eðli, starfsemi eða framleiðslu, hráefni, framleiðslumagni, neytendahópum og breytingar færðar inn. Einnig er skoðað hvort einhverjar breytingar hafi orðið á starfseminni hvað varðar húsnæði og tegund starfsemi sem getur haft áhrif á leyfi.

### 1.6.3. Eftirlit

Í eftirliti er ávallt skal meta hvaða kröfur eigi við, hvað sé fullnægjandi, hvað sé nauðsynlegt til að tryggja örugg matvæli. Einnig ætti að hafa viðmiðunarreglur sem vísað er í viðaukum eða á tenglum til hliðsjónar. Spyrja skal út í verklag og það metið hvort fyrirtækið hafi skilgreint verklag vegna góðra starfshátta sem eiga við og eru tilteknir undir verklagi í hverjum kafla eftirlitshandbókar. Við reglubundið eftirlit er farið skipulega yfirkafla 2-12 eftir því sem við á.

Í fyrsta skipti sem farið er í eftirlit vegna útgáfu leyfis skal kannað til hvaða flokks matvælaöryggiskerfis (innra eftirlits) fyrirtækisins heyri. Þá skal kannað hvort fyrirtæki í flokki 1 og 2 hafi gert sér grein fyrir þeim hættum sem geta komið upp. Ef þörf er á er hægt að gera kröfu um skriflega hættugreiningu fyrir flokk 2. sbr. kafla 10.7. Skoða skal hættugreiningu (HACCP) fyrirtækja sem eru í flokki 3 sbr. Kafla 10.7.2.

Hafið eftirfarandi í huga

- Athugið hvort athugasemdir sem komu fram í síðustu skoðun hafi verið settar á úrbótaáætlun. Ef svo er, er skráð ÚÁ við athugasemdina sbr. 1.6.4.
- Spyrjið um hvernig sé staðið að framkvæmd góðra starfshátta og eftirlits með þeim með því að spyrja um verklag.
- Athugið hvort að matvælaöryggiskerfi (innra eftirlit) sé í samræmi við skilgreint verklag og skráningar skoðaðar ef þær eiga að vera til.
- Í þeim fyrirtækjum þar sem verklag á að vera skriflegt eru skjöl skoðuð og verklag rætt ef tilefni er til.
- Kannið hvort skilningur sé á hættum í fyrirtækjum í flokki 1 og 2 og mikilvægi góðra starfshátta til að fyrirbyggja hættur.
- Skoðið flæðirit fyrirtækja í flokki 3 og berið saman við aðstæður ef breyting hefur orðið á starfseminni.
- Ef mikilvægur stýristaður hefur verið skilgreindur skal vöktun hans ávallt skoðuð.

Í eftirliti á húsnæði, búnaði og verkferlum við vinnslu matvæla skal meta hvort unnið sé í samræmi við skilgreint verklag með viðtölum við ábyrgðarmenn og almenna starfsmenn og um leið könnuð þekking þeirra.

Meta skal hvort verklag sé fullnægjandi til að koma í veg fyrir að matvæli mengist svo það sé tryggt að matvæli séu örugg.

#### 1.6.4. Mat á athugasemdum

Við skoðun sérhvers eftirlitsatriðis skal skrá allar athugasemdir undir viðeigandi númeri sé notast við gagnagrunninn Ísleyf. Eftirfarandi mat á athugasemdum eru í samræmi við þann gagnagrunn. Athugasemdir sem gerðar eru fara eftir eðli þeirra og viðbragða fyrirtækisins.

##### **LS = Lagfært á staðnum:**

Þegar gerð er athugasemd við starfsemi sem vikur frá ákvæðum laga eða reglugerða, sem hægt er að lagfæra á meðan eftirlit fer fram eða tilvikið er það lítilfjörlegt að það verður augljóslega lagfært strax að loknu eftirliti. Ef athugasemd sem fékk dóminn LS er aftur til staðar í næstu skoðun, fær athugasemdin dóminn F.

##### **Á = Ábending:**

Ábending er skráð ef ekki er skýrt að um frávik sé að ræða en um er að ræða ástand sem heilbrigðisfulltrúi telur vert að vekja athygli á í þágu heilsuverndar, umhverfisverndar og öryggis.

##### **F = Frávik:**

Þegar gerð er athugasemd við starfsemi sem vikur frá ákvæðum laga eða reglugerða, sem með óbeinum hætti getur leitt til framleiðslu matvæla sem ekki eru örugg, en það eru matvæli sem eru álitin heilsuspillandi og / eða óhæf til neyslu. Úrbótum vegna fráviks skal ljúka eins fljótt og hægt er og eigi síðar en 3 mánuðum eftir eftirlit. Það skal skráð á úrbótaáætlun hvenær frávik var lagfært. Ef ekki er hægt að lagfæra frávik innan 3 mánaða skal skrá áætluð lok úrbóta á úrbótaáætlun. Úrbætur verða metnar í næsta reglubundna eftirliti. Athugasemdin leiðir að öllu jöfnu ekki til sérstakrar eftirfylgni en skoðað er í næsta reglubundna eftirliti hvort úrbætur vegna fráviks hafi verið / séu í samræmi við það sem kemur fram í úrbótaáætlun.

Ef athugasemdirnar eru hinsvegar þess eðlis og/eða fjöldi athugasemda það mikill að þörf sé á að fylgja þeim eftir innan skemmri tíma (< 2 mán) þá skal gera það með annarri skoðun. Það má framkvæma með hefðbundnu eftirliti eða fjareftirliti eftir því hvers eðlis athugasemdirnar eru.

##### **A = Alvarlegt frávik:**

Þegar gerð er athugasemd við starfsemi sem vikur frá ákvæðum laga eða reglugerða, sem með beinum hætti getur leitt til framleiðslu matvæla sem eru ekki örugg. *Úrbótum skal ljúka innan 7 virka daga eða innan raunhæfs tímafrests skv. mati heilbrigðisfulltrúa. Ef athugasemdin er þess eðlis að þörf sé á að stöðva starfsemi er gripið til þvingunarúrræða strax, samkvæmt vinnulýsingu í viðauka B. Athugasemdin krefst að jafnaði skjótrar eftirfylgni.*

##### **ÚÁ = Sett á úrbótaáætlun:**

Þegar athugasemd sem er fyrir á skýrslu og búið er að setja á úrbóta- og/eða viðhaldsáætlun er merkt við „úrbótaáætlun“, auk þess er sett inn dagsetning á hvenær fyrirhuguðum úrbótum eða viðhaldi verði lokið. Ætlast er til að framleiðandi hafi þegar sett þær athugasemdir sem gerðar eru í eftirliti á úrbótaáætlun ef ekki var hægt að bæta úr strax. Rétt er að benda á athugasemdir sem geta farið á úrbótaáætlun eiga fyrst og fremst við um byggingar, búnað og hönnun starfsstöðva og að hluta um merkingar á fullpakkaðri vöru. Aðrir þættir ættu ekki heima á úrbótaáætlun nema vegna sérstakra aðstæðna.

#### 1.6.5. Eftirlitsskýrsla

Niðurstöður eftirlits eru skráðar og færðar í gagnagrunn. Skýrsla er skrifuð og niðurstöður kynntar fyrir fulltrúa fyrirtækisins. Ef um leyfiseftirlit er að ræða og kröfur eru ekki uppfylltar er fyrirtækinu gerð grein fyrir að lagfæra verði athugasemdir áður en leyfi er veitt, þó m.t.t. alvarleika. Það er metið hvort skoða þurfi fyrirtækið aftur til að sannreyna

að athugasemd hafi verið lagfærð eða hvort nóg sé að senda inn gögn eða úrbótaáætlun sem staðfestingu á að frávik hafi verið eða verði lagfærð.

Niðurstöður eftirlits eru kynntar fulltrúa fyrirtækisins og honum gefin kostur á að koma með athugasemdir. Um leið og skýrsla er frágengin er hún send til fyrirtækisins. Ef ekki er hægt að ganga frá skýrslu í heimsókn skal ljúka við skýrslu í síðasta lagi 7 dögum eftir eftirlit. Ávallt skalt skráð hver tekur þátt í eftirliti fyrir hönd fyrirtækisins.

Benda má á fyrir þá sem nota Ísleyf gagnagrunnin að fyrsta skýrslan sem er send, er með athugasemdum um fyrirhugaðar ákvarðanir og andmælarétti en seinni skýrslan sendist sjálfkrafa þegar andmælafresti lýkur, er lokaákvörðun og með kærurétti til ráðuneytis.

Vissar athugasemdir eru þess eðlis að þær þurfa sérstaka eftirfylgni. Lagt er mat á hvort gefa þurfi sérstaka skamma fresti vegna þessa. Þá er hægt að staðfesta hvort athugasemdir hafi verið lagfærðar annað hvort með heimsókn eða með skoðun og greiningu á innsendum gögnum s.s. úrbótaáætlun, ljósmyndum, vottorðum og öðrum skjölum. Hægt er að veita lengri fresti á athugasemdir ef þær eru þess eðlis að þær hafi ekki áhrif á öryggi matvæla. Sé niðurstaðan sú að athugasemd er metin sem „alvarlegt frávik“ skv. 1.6.4. ber að fylgja sérstöku verklagi.

### 1.6.6. Næsta eftirlit / eftirfylgni / frestur til úrbóta

Ef athugasemd sem fékk matið ÁB (ábending) er til staðar í næsta eftirliti, fær athugasemdin matið F (frávik) í næstu skoðun.

Flokkun á mati er sem hér segir.

#### Eftirlitsatriði með matið Frávik.

**Heimsókn 1 – reglubundin:** Úrbótum skal lokið innan þriggja mánaða og skulu þær vera í samræmi við úrbótaáætlun. Í næsta eftirliti er matið hvernig staðið hefur verið að úrbótum eða hvort þær eru skráðar á úrbótaáætlun og ef þær hafa dregist úr hófi og ekki í samræmi við úrbótaáætlun er dæmt alvarlegt frávik undir kafla 12.1.

**Heimsókn 2 – reglubundin:** Veita má viðbótarfrest til úrbóta til **skamms tíma, þó að hámarki** í 3 mánuði eða þar til næsta eftirlit fer fram. Það fer þó eftir alvarleika athugasemdarinnar.

- Eftirlitsatriðið fær enn matið F en jafnframt er dæmt A undir kafla 12.1. Athugasemdir ekki lagfærðar.
- Heilbrigðisfulltrúi bendir stjórnanda/ábyrgðarmanni á að þvingunarúrræðum verði mögulega beitt verði úrbótum ekki sinnt, (30.gr. laga nr. 93/1995 um matvæli\*). Sjá kafla 1.7 um þvingunarúrræði.

**Heimsókn 3 – eftirfylgni:** Eftirlitsatriði fær matið F en dæmt er A undir kafla 12.1. Athugasemdir ekki lagfærðar. Veittur er frestur í 7 daga eða í raunhæfan tíma skv. mati heilbrigðisfulltrúa. Upplýsingar um andmælarétt eru veittar á vettvangi og unnið er í samræmi viðkafla 1.7 um þvingunarúrræði og/eða viðauka B um sama efni.

#### Eftirlitsatriði með matið Alvarlegt frávik.

**Heimsókn 1 – reglubundin:** Veittur frestur til úrbóta er lengstur 7 dagar eða skv. því sem heilbrigðisfulltrúa finnst raunhæfur frestur. Styttri frestir eru veittir ef athugasemdin er þess eðlis (alvarleg) að nauðsynlegt sé að grípa til aðgerða fljótt til að tryggja öryggi matvæla.

- Heilbrigðisfulltrúi bendir ábyrgðarmanni á að þvingunarúrræðum verði mögulega beitt verði úrbótum ekki sinnt (30.gr. laga nr. 93/1995), andmælaréttur veittur á vettvangi.

**Heimsókn 2 –eftirfylgni:** Eftirlitsatriðið fær matið A og dæmt er jafnframt A í eftirlitsatriði 12.1 vegna þess að úrbætur hafa ekki verið gerðar og eftirfylgni er í samræmi alvarleika ástæðunnar. Oftast leiðir dæmingin A í 12.1 til falls í frammistöðuflokk. Einnig er hægt að fylgja vinnulýsingu um þvingunaraðgerðir í viðauka B og/eða kafla 1.7 um þvingunarúrræði.

## 1.7. Þvingunarúrræði

Í viðauka B er tillaga að vinnulýsingu um beitingu þvingunarúrræða sem heimilt er að grípa til sinni fyrirtækið ekki úrbótum. Þegar beita þarf þvingunarúrræðum þarf að ákveða hvaða úrræði henti best hverju sinni. Mögulegar þvingunarúrræði eru skv. 30 gr. og 30.gr.a laga nr. 93/1995.

- a) *Að veita áminningu (ath. Áminning er EKKI „væg refsing“ enda hefur HES ekkert refsivald. Áminning er þvingunarúrræði til að ná fram úrbótum).*
- b) *Að veita áminningu og tilhlýðilegan frest til úrbóta*
- c) *Gefa fyrirmæli um afmengun matvæla. Gera kröfu um meðhöndlun matvæla sem tryggir að sjúkdómsvaldandi örverum eða öðrum hættum sé eytt hafi þær greinst í matvælum (afmengun)*
- d) *Leggja á dagsektir (einungis heimilt ef stjórnandi hefur ekki sinnt fyrirmælum innan tiltekins frests. Ath. Dagsektir eru ekki refsing heldur þvingunarúrræði)*
- e) *Stöðva eða takmarka framleiðslu og markaðssetningu matvæla og leggja hald á þau. Ef lagt er hald á matvæli getur HES látið farga þeim, sé það talið nauðsynlegt. Rökstuddur grunur þarf að vera fyrir hendi um að matvæli séu heilsuspillandi, óhæf til neyslu eða þau valdi tjóni á öðrum hagsmunum. Hægt er að stöðva starfsemi að hluta eða í heild.*

*Mikilvægt: Einungis er hægt að stöðva starfsemi og látið farga vörum skv. e-lið hér að ofan ef eitt af eftirtöldum skilyrðum er uppfyllt:*

- 1) *Ef um er að ræða alvarlegt tilvik*
- 2) *Ef um ítrekað brot er að ræða*
- 3) *Ef aðili sinnir ekki úrbótum innan tiltekins frests.*

*Ávallt þarf að gæta að meðalhófsreglu stjórnsýslulaga við beitingu þvingunarúrræða. Ekki beita harðari þvingun en þarf til að ná sama árangri.*

## 1.8. Stjórnsýslulög

### 1.8.1. Meðalhófsreglan

Hafa verður hliðsjón af þeirri meginreglu stjórnarfarsréttarins, að stjórnvald skuli ekki fara strangar í sakir en nauðsynlegt er til að leysa það viðfangsefni, sem stjórnvaldinu er falið.

Meginsjónarmiðin að baki reglunni eru þau að stjórnvaldi sé ekki aðeins skylt að líta til þess markmiðs sem starf þess stefnir að, heldur beri því einnig að taka tillit til hagsmuna og réttinda þeirra aðila sem athafnir stjórnvalda og valdbeiting beinist að. Ber stjórnvöldum að fara ákveðinn meðalveg á milli þessara andstæðu sjónarmiða.

Þetta þýðir að áður en stjórnvald tekur ákvörðun um þvingunarúrræði verður stjórnvaldið að hafa gengið úr skugga um að markmiðum laganna verði ekki náð með öðru eða vægara móti.

### 1.8.2. Andmælaréttur

Í andmælarétti aðila máls felst að hann skal eiga þess kost að tjá sig um efni máls áður en tekin er ákvörðun í því, enda liggi ekki fyrir í gögnum málsins afstaða hans og rök fyrir henni eða slíkt sé augljóslega óþarfi, sbr. 13. gr. stjórnsýslulaga.

Eftirlitsþegi hefur því rétt á að andmæla því sem kemur fram í eftirlitsskýrslu. Það fer eftir alvarleika málsins hve langur frestur er veittur til andmæla. Sé eingöngu um F athugasemd að ræða er gefin 14 dag frestur til andmæla. Texti þar að lútandi kemur fram á eftirlitsskýrslu sé notast við gagnagrunnin Ísleyf. Ef athugasemd fær matið A (alvarlegt frávik) er gefin styttri frestur til andmæla sem tekur mið af þeim fresti sem veittur er til að lagfæra A athugasemd. Sé þörf á að grípa til aðgerða strax getur andmælafræstur verið nokkrir klst. eða í undantekningartilvikum veittur á staðnum.

Í skýrslunni er veittar upplýsingar um andmælarétt og rétt til að gera athugasemdir við skýrsluna. Ef ekki berast andmæli innan tiltekens frests gildir skýrslan sem ákvörðun. Skylt er að veita upplýsingar um kærurétt.

Ef Ísleyfur er notaður til skráningar á niðurstöðum eftirlits er skýrsla send með andmælarétti. Eftirlitsþegi hefur 14 daga til að andmæla athugasemdum. Ef engin andmæli hafa borist er skýrslan send aftur sem ákvörðun. Upplýsingar um kærurétt eru í seinni skýrslunni.

Dæmi um texta ef andmælarétt þarf að kynna á staðnum t.d. vegna stöðvunar á starfssemi vegna alvarlegrar athugasemdar;

- Farið var yfir skoðunarskýrslu með eftirlitsþega og honum gerð grein fyrir niðurstöðum og hvaða kröfur eftirlitsaðili hygðist gera varðandi úrbætur og tímafrest. Því næst var eftirlitsþegi upplýstur um andmælarétt sinn og honum gefinn kostur á að koma þeim á framfæri. [Upplýsa um sjónarmið eftirlitsþega eða upplýsa að eftirlitsþegi hafi ekki komið á framfæri andmælum].

### 1.8.3. Ákvörðun og kæruréttur

Ákvörðun um þvingunarúrræði skal tilkynnt skriflega. Í henni skal koma fram rökstuðningur fyrir ákvörðun. Rökstuðningur er frásögn af því hvernig stjórnvaldið leysti úr málinu. Fjallað er sérstaklega um efni rökstuðnings í 22.gr.stjórnsýslulaga nr. 37/1993.



Efni rökstuðnings skal fela í sér þrjá þætti:

- Hvaða réttarreglur var stuðst við (þegar um matskenndar réttarheimildir er að ræða ber stjórnvaldi að geta þeirra meginsjónarmiða sem notuð voru við matið).
- Hvaða málsatvik var lögð áhersla á.
- Ályktun dregin af því hvort málavextir uppfylli lagaskilyrði.

Veita þarf aðilum máls leiðbeiningar. Ef ekki er að finna rökstuðning fyrir ákvörðun ber að veita aðila leiðbeiningu um að hann eigi rétt á slíkum rökstuðningi, sbr. 21. gr. stjórnsýslulaga, ásamt upplýsingum um heimild til að kæra ákvörðun, upplýsingum um hvert skuli beina kæru (ANR) og kærufrest (3 mánuðir).

## 1.9. Skýrslur til MAST

Fyrir 1. mars ár hvert skulu heilbrigðiseftirlitssvæðin senda til Matvælastofnunar niðurstöður eftirlits frá árinu áður á því formi sem Matvælastofnun útbýr upp úr reglugerð nr. 285/2020 (EB/723/2019) um staðlað eyðublað sem EES ríki skulu nota við ársskýrsluskil. Matvælastofnun er skylt er að skila slíkri ársskýrslu til ESA/EB fyrir allt matvælaeftirlit í landinu.

## 2. Fyrirtækið

### 2.1 Leyfi – krafa

Krafa: Almennt skulu matvælafyrirtæki hafa starfsleyfi skv. 9 gr. laga nr. 93/1995 og skulu þau sækja um starfsleyfi áður en starfsemin hefst. Sum fyrirtæki eru, hins vegar, tilkynningaskyld til heilbrigðisnefndar, þ.e. matvælafyrirtæki sem annast frumframleiðslu matjurta og innflytjendur og framleiðendur matvælasnertiefna. Endurskoða skal starfsleyfi vegna breyttra forsendna, svo sem ef breytingar verða á rekstrinum, breytingar á húsnæði, vegna tæknibróunar, eða vegna breytinga á reglum um öryggi matvæla eða framkvæmd matvælaeftirlits. Með breytingu á rekstri er átt við breytingu á eignaraðild, breytingu á starfsemi fyrirtækisins svo sem nýjar framleiðsluaðferðir og breytingu á dreifingu.

Fyrirtæki sem flytja inn og framleiða matvælasnertiefni skulu tilkynna heilbrigðisnefnd um starfsemi sína áður en starfsemin hefst, skv. 14. gr. laga nr. 93/1995.

#### 2.1.1. HES: Leyfi / tilkynningar (2.51.1)

Athugið eftirfarandi:

- Er starfsleyfi til staðar, í gildi og sýnilegt á áberandi stað í starfsstöðinni?
- Hefur fyrirtækið tilkynnt starfsemi sína til heilbrigðisnefndar?
- Er kennitala rekstraraðila rétt. Hafa orðið breytingar á eignaraðild frá síðasta eftirliti?
- Endurspeglar starfsleyfi/tilkynning þá starfsemi sem er í fyrirtækinu? Athugið hvort það hafa orðið breytingar á starfseminni eða húsnæði frá síðasta eftirliti sem hefði átt að tilkynna til heilbrigðiseftirlits.
- Er húsnæði og starfsemi í samræmi við samþykkt byggingarleyfi?
- Dreifir smásali matvælum úr dýraríkinu til annarra smásala? Ef já, er magn innan við 300 kg á þriggja mánaða tímabili, eða að hámarki 1/3 af heildar magni matvæla úr dýraríkinu. Athuga ef magn er yfir þessum mörkum þarf viðkomandi framleiðsla samþykki (approval) og tilheyrandi samþykkisnúmer skv. reglugerð ESB nr. 853/2004, með síðari breytingum.
- Eru sérstök skilyrði haldin (takmörkun á starfsemi) ef þau eru til staðar?

Mat á athugasemdum:

- Starfsemi hafin án starfsleyfis frá HES eða matvæli framleidd með framleiðsluaðferð sem er mjög ólík þeim sem fyrir eru: Frávik alvarlegt.
- Ótilkynnt starfsemi: Frávik mögulega alvarlegt.
- Húsnæði og búnaður ekki í samræmi við samþykkt byggingarleyfi: Frávik.
- Dreifing smásala á matvælum úr dýraríkinu hefur aukist verulega frá síðasta eftirliti og er komin yfir mörk (sjá hér að ofan): Frávik.
- Skilyrði (takmörkun) sem eru í leyfinu eru ekki virt: Frávik eða alvarlegt.

## 2.1.2. Önnur leyfi/samþykktir (2.51.2)

Athugið hvort önnur tilskilin leyfi séu til staðar eftir því sem við á.

- Starfsleyfi HES vegna mengunarvarna og eða hollustuhátta.
- Starfsleyfi vegna neysluvatns sé um einkaveitu að ræða.
- Leyfi frá Matvælastofnun (samþykkisnúmer).
- Rekstrarleyfi frá sýslumanni.
- Tóbakssöluleyfi.
- Samþykki Skipulags- og byggingafulltrúa á notkun húsnæðis.

## 3. Húsnæði, búnaður og viðhald

### 3.1. Húsnæði, búnaður og fyrirkomulag starfsemi

Krafa: Húsnæði, búnaður og fyrirkomulag starfseminnar skal vera með þeim hætti að hægt sé halda húsnæði og búnaði hreinum og í góðu standi og að komið sé í veg fyrir að matvæli mengist, spillist og verði ekki örugg. Við mat á því hvaða kröfur skuli gera skal ávallt hafa í huga hvort nauðsynlegt sé að gera kröfur um tiltekin atriði til að tryggja örugg matvæli

#### Laga- og reglugerðarákvæði:

reglugerð 103/2010, (ESB nr. 852/2004). Viðauki II kaflar I-V).

Undir hverjum eftirfarandi kafla eru viðmið sem eiga við húsnæði / aðstöðu þar sem matvæli eru meðhöndluð. Þar er tilgreind tilvísun í reglugerðarákvæði (númer kafla og númer töluliðar).

Matvælasnertiefni mega ekki stofna heilbrigði manna í hættu, hafa í för með sér óviðunandi breytingu á samsetningu matvæla eða spilla skynmatseinkennum þeirra. Matvælasnertiefni skulu henta fyrir þau matvæli sem þau eru notuð fyrir (Reglugerð nr. 398/2008 (ESB/1935/2004)).

#### 3.1.1. Umhverfi (3.51.1)

Athugið eftirfarandi þar sem það á við. (Reglugerð 103/2010, viðauki II, I.kafli, liðir 1 og 2 a,b,c)

- Er starfsstöðin staðsett nálægt atvinnurekstri sem getur haft mengandi áhrif á starfsemina? (I.kafli, liðir 1 og 2; reglugerð nr. 103/2010, b-liður 2. gr.)
- Er bundið slitlag eða eitthvað sambærilegt sem minnkar hættu á að jarðvegmengun berist inn í starfsstöðina? (I.kafli, liður 2 b, c)
- Eru niðurföll þannig staðsett að komist verði hjá því að vatn safnist fyrir utanhús og berist inn í starfsstöðina? (I.kafli, liður 2 c)
- Er útisvæði haldið snyrtilegu þ.e. er gras og gróður slegið og er komið í veg fyrir uppsöfnun á drasli sem getur verið afdrep fyrir skaðvalda? (I.kafli, liður 2 c)
- Eru þakrennur yfir inn og útkeyrsludryum tengdar niðurföllum? (I.kafli, liður 2 b, c)

#### 3.1.2. Gólf og veggir (3.51.2)

Efni í gólfum, veggjum og öðrum yfirborðsflötum sem ekki eru í beinni snertingu við matvæli getur haft áhrif á öryggi matvæla. Athugið eftirfarandi þar sem það á við (t.d þar sem unnið er með tilbúin óvarin matvæli).

Eru yfirborð veggja, gólfa og yfirborðsflata, þ.m.t. yfirborðsflata búnaðar (I. kafli, liður 1, II.kafli, liður 1 a,bf):

- Slétt og heil.
- Ógegndræp.
- Auðveld í þrifum.
- Er hönnun veggja og gólfa þannig að hægt sé að koma í veg fyrir að óhreinindi safnist upp, rakapéttingu og mygluvöxt? (I. kafli, liður 2 b, II.kafli, liður 1 a,b).
- Safnast óhreinindi og ryk upp á láréttum yfirborðum? (I. kafli, liður 1, II. Kafli, liður I f).
- Safnar kverk á milli gólfs og veggja óhreinindum eða er hún þannig hönnuð eða löskuð að hún sé erfið í þrifum? (I. kafli, liður 1, 2 b, II.kafli, liður 1 a,b).
- Almenn: Er viðhald á veggjum og gólfum viðunandi? (I. Kafli, liður 1).

### 3.1.3. Niðurföll (3.51.3)

Athugið eftirfarandi þar sem það á við: (Viðauki II, I.kafli, liður 8).

- Er afrennsli frá tækjabúnaði tengt eins og unnt er í niðurföll?
- Er afrennsli frá vöskum og handlaugum tengt í niðurföll?
- Er vatnshalli þannig að vatn renni að niðurföllum í gólfi?
- Eru niðurföll í gólfum hönnuð þannig að ekki berist vatn frá óhreinum svæðum yfir á hrein svæði?
- Eru ristar á niðurföllum?
- Eru skóplagnir frá salernum aðskildar lögnum frá framleiðslurýmum til að koma megi í veg fyrir mengun matvæla?

### 3.1.4. Loft og lagnastokkar (3.51.4)

Athugið eftirfarandi þar sem það á við:

- Er hönnun lofta, lagnastokka (s.s. leiðslur, kaplar) og festinga þar sem matvæli eru meðhöndluð og unnin að komist verði hjá uppsöfnun óhreininda, flagnandi málningar, raka, mygluvexti og losun agna? (I.kafli, liðir 2 a,b,c, II. kafli, liður 1 c).
- Er aðgangur tryggður að fölskum loftum, ef við á, svo hægt sé að þrifa, sinna viðhaldi og meindýraeftirliti? (I. kafli, liður 2 a,b, c, II. kafli, liður 1 c).

### 3.1.5. Gluggar og önnur op (3.51.5)

Athugið eftirfarandi þar sem það á við:

- Eru gluggar og önnur op þar sem matvæli eru meðhöndluð eða unnin hönnuð og byggð þannig að komist verði hjá uppsöfnun óhreininda? (I. kafli, 2. a, b, II. kafli, liður 1 d).
- Ef mengun s.s. ryk eða skaðvaldar geta borist inn með opnanlegum fögum er þeim haldið lokuðum meðan á framleiðslu matvæla stendur og öðrum opum og götum lokað varanlega? (I. kafli, liður 2 c, II. kafli, liður 1 d).
- Eru opnanleg fög með skordýraneti sem auðvelt er að taka úr við þrif ef fögin eru höfð opin til að lofta út. (I. kafli, liður 2 c, II. kafli, liður 1 d).

### 3.1.6. Dyr (3.51.6)

Athugið eftirfarandi þar sem það á við:

Er efni í dyrum í framleiðslurýmum matvæla eða í rýmum þar sem matvæli eru meðhöndluð, s.s. matvælageymslum, heilt, þétt, ógegndræpt og auðvelt að þrifa? (I. kafli, liðir 1, 2 c, II. kafli, liður 1 e).

- Opnast dyr beint inn í framleiðslurými matvæla? Slíkt getur stuðlað að mengun matvæla. (I. kafli, liður 2 c).
- Standa dyr sem opnast að utan opnar inn í rými þar sem matvæli eru meðhöndluð? Slíkt getur stuðlað að því að mengun, s.s. óhreinindi, berist inn í rýmin eða að skaðvaldar komist inn. (I. kafli, liður 2.c).
- Er dyrum sem eru notaðar til að skilja að framleiðslurými haldið lokuðum til að lágmarka hættu á að mengun berist inn í rýmin? (I.kafli, liður 2 c, II. kafli, liður 1).

### 3.1.7. Lýsing (3.51.7)

Athugið eftirfarandi þar sem það á við:

- Er nægjanleg lýsing á svæðum þar sem matvæli eru meðhöndluð eða framleidd svo hægt sé að hafa eftirlit með byggingum, búnaði, þrifum, framleiðslu, matvælum og skaðvöldum? (I. kafli, liður 7).
- Eru ljós þannig hönnuð í rýmum þar sem matvæli eru framleidd að koma megri í veg fyrir uppsöfnun óhreininda? (II. kafli, liður 1 c).
- Eru ljós með ljósaflfum þar sem hætta er á að matvæli eða matvælasnertiefni mengist? (I. kafli, liður 2 c).

### 3.1.8. Loftræsing (3.51.8)

Athugið eftirfarandi þar sem það á við:

- Er loftræsikerfi þar sem matvæli eru meðhöndluð eða unnin þrifið og viðhaldið með reglubundnum hætti? (I. kafli, liðir 2 a,c, 5).
- Er loftræsing í rýmum þar sem matvæli eru framleidd, aðskilin frá loftræslu mengaðra svæða, s.s. salerna, sorpgeymslna og ræstiklefa? (I. kafli, liður 5).
- Er loftræsing nægjanleg svo komist verði hjá rakapéttingu og mengun matvæla? (I. kafli, liðir 2, b, 5).
- Er hætta á að loftræsikerfi mengi matvæli? (I. kafli, liður 2 c).

Dæmi um hættu á mengun: Þéttivatn lekur á matvæli, fitusíur eða útblástur er stíflaður, það dropar fita úr fitusíu eða gufugleypi og óhreinindi eru við innblásturs- eða útblástursop lofts sem geta borist í matvælin.

### 3.1.9. Búnaður og snertifletir matvæla (3.51.9)

Athugið eftirfarandi þar sem það á við:

- Eru fletir, þ.m.t. yfirborðsfletir búnaðar, á svæðum þar sem matvæli eru meðhöndluð og einkum ef matvæli eru í snertingu við þá í góðu standi og er auðvelt að þrifa þá og sótthreinsa? (I. kafli, liður 1, 2 b, II. kafli, liður 1 f).
- Eru rispur og göt á yfirborðsflötum sem hætta er á að bakteríur geti hreiðrað um sig í ?
- Eru allir hlutir, fylgihlutir og búnaður sem kemst í snertingu við matvæli vel við haldið, úr þannig efnum og í þannig standi að hættu á mengun sé haldið í lágmarki og unnt sé að halda honum hreinum og sótthreinsa? (V. kafli, liður 1 b,c).
- Er búnaði/vélum komið þannig fyrir að unnt sé að þrifa umhverfis hann nægilega vel? (V. kafli, liður 1 d).
- Eru smurefni fyrir búnað/vélar sem kemst í snertingu við matvæli viðurkennd til nota í matvælaíðnaði? (V. kafli, liður 1 b).
- Eru fletir sem komast í snertingu við matvæli úr efnum sem eru samþykkt til nota í matvælaíðnaði? (II. kafli, liður 1 f, V. kafli, liður 1 b, reglugerð ESB/1935/2004).
- Eru snertifletir matvæla hreinir? (V. kafli, liður 1 a).

### 3.1.10. Fyrirkomulag og hönnun húsnæðis ( varnir gegn mengun) (3.51.10)

Athugið eftirfarandi þar sem það á við:

- Eru aðgangsstýringar við hæfi, inn á svæði þar sem matvæli eru meðhöndluð? (I. kafli, liður 2 c).
- Er skipulag og stærð rýma þar sem matvæli eru meðhöndluð þannig að hægt sé að koma starfseminni fyrir þannig að komist verði hjá mengun matvæla? (I. kafli, liður 2 a,c). Skoðið t.d., þar sem við á:
- Fer þvottur á áhöldum, búnaði og tækjum fram á skilgreindum svæðum eða á tímabilum þegar framleiðsla fer ekki fram?

- Er skipulag lestar og losunar vöru þannig að komið sé í veg fyrir að óhreinindi og skaðvaldar komist inn í starfsstöðina?
- Er skipulag þannig að komist verði hjá uppsöfnun matvæla við framleiðslu?
- Eru matvæli eða matvælasnertiefni fjarlægð af framleiðslubúnaði í hléum / stoppum?
- Eru matvæli og umbúðir fjarlægð úr vinnslurými áður en þrif með slöngum eða háþrýstibúnaði hefjast? Er flæði matvæla, starfsfólks, og sorps frá móttöku til dreifingar skipulagt þannig að komist verði hjá mengun matvæla og matvælasnertiefna, s.s. umbúða? (I. kafli, liður 2 a,c). Skoðið t.d., þar sem við á:
- Fer starfsfólk í gegnum búningsherbergi eða þar til gert svæði/rými áður en það fer inn í rými þar sem matvæli eru framleidd?
- Æskilegt er að hráefni og fullunnar afurðir, fari inn og út um sér dyr svo koma megi í veg fyrir krossmengun.

### 3.1.11. Vaskar (3.51.11)

Þar sem matvæli eru framleidd og tilreidd skal vera nægilegur fjöldi vaska til að koma megi í veg fyrir krossmengun. Athugið eftirfarandi þar sem það á við:

- Sjá skal fyrir fullnægjandi aðstöðu, eftir því sem nauðsyn krefur, til að þrifa, sótthreinsa og geyma áhöld og búnað. Þessi aðstaða skal byggð úr tæringarþolnum efnum sem auðvelt er að þrifa og þar skal vera nægilegt heitt og kalt vatn. (II. kafli, liður 2).
  - Fjöldi og gerð áhalda- og tækjavaska fer eftir umfangi og áhættu við meðferð matvæla í starfsstöðinni.
  - Sér vaskur (borðbúnaðarvaskur) skal vera fyrir skolon á borðbúnaði frá gestum. Vaskurinn skal vera við uppþvottavél.
  - Fyrirtækið þarf að vera viss um að uppþvottavél virki eins og til er ætlast og geta sýnt fram á það (sannprófun og skráningar).
- Fullnægjandi aðstaða skal vera til að skola matvæli eftir því sem nauðsyn krefur. Í öllum vöskum og annarri aðstöðu, sem er ætluð fyrir skolon á matvælum, skal vera nægilegt heitt og/eða kalt vatn samkvæmt kröfum og skal halda þeim hreinum, og ef nauðsyn krefur, sótthreinsa. (II. Kafli, liður 3).
  - Fjöldi matvælavaska fer eftir umfangi og flækjustigi. T.d. getur þurft að vera sérstakur vaskur til að skola grænmeti og sérstakur vaskur fyrir kjöt.
- Í bar þar sem áfengi er veitt skal vera sérstakur vaskur (þjónavaskur) til að ná í vatn fyrir gesti og skola ávexti.
- Vaskar þurfa að vera skilgreindir og merktir eftir hlutverki sínu. (2. mgr. c-liðar 2. gr. reglugerðar nr. 103/2010).

### 3.1.12. Fataskiptaaðstaða (búningsaðstaða) (3.51.12)

Athugið eftirfarandi þar sem það á við:

- Er þörf á sérstakri aðstöðu (fataskiptaaðstöðu/búningsaðstöðu) til að skipta um föt (fara úr persónulegum fatnaði í hlífðarföt)? Ef svo er, er hún til staðar? (I. kafli, liður 2 a, c, liður 9).
- Er aðstaðan snyrtileg og umgengni góð? Þrif góð?
- Er aðstaðan aflokuð og er nægilegur fjöldi fataskápa til staðar í fataskiptaaðstöðu/búningsaðstöðu? Getur starfsfólk geymt persónulega muni?
- Er aðstaða til að geyma hrein hlífðarföt og skila óhreinum hlífðarfötum?
- Er aðskilnaður á milli persónulegs fatnaðar og hlífðarfata?
- Fer þvottur á hlífðarfatnaði fram í samræmi við góða hollustuhætti?
- Er sérstök aðstaða fyrir starfsfólk til að geyma persónulegan fatnað og muni og er aðstaða til að geyma hreinan vinnufatnað? (I. kafli, liður 2 a c).
- Er aðstaðan snyrtileg og umgengni góð? Þrif góð?
- Er aðstaða í góðu standi og eru veggir og gólf úr viðeigandi efnum sem hægt er að þrifa? (I. kafli, liðir 1, 2 a, b, c).

### 3.1.13. Snyrtingar (3.51.13)

Athugið eftirfarandi þar sem það á við:

- Er nægilegur fjöldi snyrtinga til staðar? (I. kafli, liður 3).
- Er fullbúin handþvottaaðstaða til staðar við salerni? (I. kafli, liður 2 c).
- Sápa og einnota pappírspurrkur í veggföstum skömmturum eða annað sambærilegt.
- Gerileyðir í veggföstum skammtara eða sambærilegt (þar sem matvæli eru framleidd/tilreidd).
- Er fyrirkomulag þannig að starfsfólk geti farið úr hlífðarfatnaði áður en farið er inn á salerni? (I. kafli, liður 2 c).
- Opnast salerni inn í rými þar sem matvæli eru meðhöndluð og ? (I. kafli, liður 3).
- Er næg loftræsing til staðar, náttúruleg eða vélræn (útsog) ? (I. kafli, liður 6).

### 3.1.14. Handþvottaaðstaða (3.51.14)

Athugið eftirfarandi þar sem það á við (I. kafli, liðir 2 c, 4, II. kafli, liður 1 f):

- Er handþvottaaðstaða við innganga í rými þar sem matvæli eru framleidd / tilreidd?
- Er handþvottaaðstaða aðgengileg í rýmum þar sem matvæli eru framleidd?
- Uppfyllir handþvottaaðstaða í rýmum þar sem matvæli eru framleidd/tilreidd eftirfarandi kröfur?
- Eru handlaugar með handfrjálsum blöndunartækjum, þar sem það á við?
- Eru veggfastir skammtarar fyrir fljótandi handsápu, gerileyði og einnota pappírspurrkur við handlaugar eða er til staðar annar búnaður sem uppfyllir sömu sóttvarnarkröfur?
- Eru handlaugar með heitu og köldu vatni og er vatn mátulega heitt sem notað er til handþvotta?
- Er frárennsli tengt við niðurfall?
- Eru handlaugar merktar, t.d. "Handlaug sem eingöngu er ætluð fyrir handþvott"?
- Er handsápa lyktarlítill eða lyktarlaus?
- Er handþvottaaðstaða notuð?
  - Kannið hvort starfsfólk þvoi sér t.d. eftir hlé.
- Er handþvottaaðstaða auðveld í þrifum?
  - Eru sprungur í handlaugum?
  - Er postulín orðið erfitt í þrifum?
  - Er kíttað meðfram handlaug (er þörf á því)?
  - Er veggefni við handlaug auðvelt í þrifum?
- Er hættu á að handþvottaaðstaða mengi matvæli eða matvælasnertiefni?

### 3.1.15. Geymslur (3.51.15)

Það fer eftir starfsemi í starfsstöðinni hvaða geymslur þurfa að vera til staðar og hvernig þær eru útbúnar. Geymslu matvæla og matvælasnertiefna skal vera þannig háttað að komið sé í veg fyrir að þau mengist.

Athugið eftirfarandi þar sem það á við:

Matvælageymslur:

- Er nægilegt geymslurými til staðar fyrir þurrvöru og önnur matvæli sem ekki þarfnast hitastigstýringar? (IX. kafli, liðir 2, 3).
- Skoðið m.t.t. hættu á mengun.
- Er nægilegt kælrými og eða frystirými til staðar? (IX. kafli, liðir 2, 3, 5).
- Það þarf að vera hægt að tryggja nægjanlegan aðskilnað milli óskyldra matvæla, s.s grænmetis og kjöts/fisks, milli hrárra og tilbúinna matvæla. Skoðið m.t.t. hættu á mengun.



- Er aðstaða/búnaður til staðar til að geyma heit matvæli? (IX. kafli, liður 5).
- Eru þrifaefni og önnur hættuleg efni geymd þar sem matvæli eru meðhöndluð? (I. kafli, liður 10).
- Er hætta á að matvæli geti mengast frá þrifaefnum og öðrum efnum? (IX. Kafli, liður 2, 3).

Ræsti-/efnavörugeymslur:

Athugið eftirfarandi eftir því sem við á: (1. mgr. c-liðar 2. gr. reglugerðar nr. 103/2010, ( ESB nr. 852/2004), viðauki II, kafli I, liðir 2 a, 5 og 10).

- Til staðar skal vera sérstök og aflokuð vel loftræst geymsla fyrir ræstitæki- og efni, með vaski/ræstilaug, nægilega stór til að rúma þau tæki og efni sem tilheyra starfseminni. Fjöldi ræsti-/efnavörugeymsla fer eftir starfseminni og umfangi hennar.
- Áhöld og búnaður fyrir framleiðslurými þurfa að vera aðskilin þeim sem notuð eru í veitingasölum, á salernum og öðrum óhreinum rýmum. Æskilegt er að sérstök og fullbúin ræstigeymsla sé fyrir eldhús.
- Ræsti-/efnavörugeymsla þarf að vera læsanleg í rýmum þar sem almenningur hefur aðgengi, s.s. veitingasölum.

Umbúðageymslur (X kafli):

- Umbúðir skulu geymdar og meðhöndlaðar þannig að eiginleikar þeirra sem umbúðir fyrir matvæli rýrist ekki.
- Staðsetning umbúðageymslu skal ekki valda hættu á mengun umbúða við flutning þeirra í og úr geymslunni. Aðskilnaður getur átt sér stað í tíma.
- Innri umbúðir skulu geymdar þannig að þær verði ekki fyrir mengun.
- Innri umbúðir mega ekki menga matvæli.
- Ytri umbúðir skulu geymdar þannig að þær verði ekki fyrir mengun.
- Ytri umbúðir mega ekki menga matvæla.
- Auðvelt skal vera að þrifa og, ef nauðsyn krefur, sótthreinsa innri og ytri umbúðir ef þær eru endurnotaðar fyrir matvæli.
- Umbúðir sem endurnotaðar eru skulu ætlaðar til endurnotkunar (reglugerð ESB nr. 1935/2004).

Aðrar geymslur (sorpgeymslur, geymslur fyrir úrgang/) (VI. kafli, liðir 1-4.):

- Er geymsla skilgreind / lokuð ílát fyrir úrgang? /óskilgreint sorp
- Er úrgangur fjarlægður eins fljótt og hægt er á hreinlátan hátt?
- Skoðið hvort hætta sé á mengun matvæla vegna umgengni um / geymslu á úrgangi .

### 3.1.16. Flutningur matvæla (3.51.16)

Athugið eftirfarandi þar sem það á við (IV. kafli, liðir 1-7.):

- Eru flutningstæki hrein?
- Er viðhald og hönnun þannig að hægt sé að þrifa flutningstæki?
- Er hætta á mengun matvæla ef matvæli eru flutt með öðrum óskyldum varningi?
- Eru matvæli í lausu, fljótandi, kornuðu eða duft formi flutt í ílátum sem eru eingöngu notuð til að flytja matvæli og eru þau merkt „eingöngu fyrir matvæli“? .
- Er aðskilnaður tryggður og matvæli varin ef óskyld matvæli eða óskyldar vörur eru fluttar saman?
- Eru flutningstæki fyrir matvæli þriffin ef þau hafa verið notuð til að flytja eitthvað annað en matvæli?
- Er stýring á hitastigi ef verið er að flytja matvæli sem þarf að halda við ákveðið hitastig? Er fylgst með hitastigi í flutningum? Dæmi: Síritar.

### 3.1.17. Úrbótaáætlanir (3.51.17)

Skilgreina skal verklag og/eða skrá verklagsreglur um hvernig eftirliti með húsnæði og búnaði er háttað. Eftirlit skal vera reglubundið, tíðni skal taka mið af starfseminni og það skal ná til allra svæða, innréttinga og búnaðar sem tilheyrir starfsstöðinni (Reglugerð 103/2010: 5 gr. viðauki II, kaflar I, II, IV, V, VII, IX og XI).

Verklag þarf að ná til a.m.k. eftirfarandi þátta, þar sem við á:

- Lýsing á reglubundnu og fyrirbyggjandi viðhaldi umhverfis, húsnæðis, innréttinga, búnaðar og tækja.
- Þjónustu- og ástandseftirliti með loftræsingu, vatnslagnakerfi, vatnshreinsibúnaði, kælum og frystum, þ.m.t. hraðkælum, hitunarbúnaði/eldunarbúnaði og ýmsum öðrum tækjabúnaði sem notaður er í starfsstöðinni.
- Kvörðun eða prófun mælitækja og eftirlitsbúnaðar, s.s. hitamæla, þrýstingsmæla, voga, röntgentækja og málmleitartækja.
- Lýsingu á viðbrögðum, ef þörf er á, sem þarf að viðhafa þar til bætt hefur verið úr vanbúnaði, s.s. aukin þríf, aukin vöktun eða annað.
- Lýsa viðmiðunarmörkum, viðbrögðum við frávikum eða öðrum aðgerðum til úrbóta, vöktun, ásamt því hvað skuli skráð þegar þörf er á skráningum.

Skoðið sérstaklega eftirfarandi:

- Er haft reglubundið eftirlit með húsnæði, búnaði og flutningstækjum?
- Er tíðni eftirlits ásættanleg?
- Nær eftirlitið til allra þátta sem skipta máli vegna öryggis matvæla, s.s. loftræsingar, vatnslagna, kæli- og frystibúnaðar þ.m.t. hraðkæla, hitunarbúnaðar og kvörðunar hitamæla, voga, röntgen- og málmleitartækja?
- Eru niðurstöður eftirlits skráðar og færðar á viðhaldsáætlun/úrbótaáætlun, þeim fylgt eftir og kvittað fyrir þegar úrbótum er lokið?
- Gefur ástand húsnæðis vísbendingu um að eftirlit með húsnæði og búnaði sé virkt.

Leiðbeiningar við mat á athugasemd: sé eftirlitið virkt og athugasemdir vegna eftirlitsins færðar inn á viðhaldsáætlun/úrbótaáætlun þar sem eðlilegur tími til lagfæringa / viðhalds er gefinn og brugðist er sérstaklega við þangað til úrbætur hafa orðið, er ekki metið frávik vegna viðhalds á húsnæði og búnaði, svo fremi sem að ekki sé hætta á að matvæli eða matvælasnertiefni mengist vegna fráviksins.

### 3.1.18. Ýmsar viðmiðunarreglur

Í viðauka C eru tenglar á ýmsar leiðbeiningar/viðmiðunarreglur fyrir ýmsa þætti í starfsemi matvælafyrirtækja. Leiðbeiningarnar/viðmiðunarreglurnar er hægt að hafa til hliðsjónar við mat á því hvaða kröfur eigi að gera til aðstöðu og búnaðar.

## 4. Smáir framleiðendur, þrif og umgengni, færanleg matvælastarfsemi og matjurtir

Laga- og reglugerðarákvæði: Reglugerð 103/2010, viðauki II, kaflar I-V.

Skoðunatriði í þessum kafla eiga sérstaklega við mjög smáa einalda matvælaframleiðendur s.s., litla færanlega matvælastarfsemi, mjög smáa veitingaafgreiðslu, sjoppur og þvílíka rekstraraðila sem eru með mjög einfalt innra eftirlitskerfi ( innri eftirlitsflokkur 1). Þökkun matjurta heyrir til einnig hér. Aðrir matvælaframleiðendur sem tilheyra innra eftirlitsflokki 2 geta þurft að fylgja kafla 10 um matvælaöryggiskerfi og þeir sem tilheyra innra eftirlitsflokki 3 tilheyra ævinlega kafla 10. Það getur einnig átt við ef umfangið verður mikið eða áhættusamt hjá smáum framleiðanda.

### 4.1. Þrif og umgengni

Athugið eftirfarandi eftir því sem við á:

#### 4.1.1. Þrif (4.51.1)

- Eru húsnæði og allur búnaður hreinn ?
- Er staðsetning búnaðar/tækja og áhalda þannig að þrif séu möguleg?
- Flutningstæki innanhúss skulu vera hrein og engin hætta skal vera á mengun yfir í matvæli þegar þau ferðast á milli svæða.
- Eru óviðkomandi hlutir t.d. umbúðir til staðar sem torvela þrif?
- Kannið staði t.d. ofan við eða í mikilli nálægð við svæði þar sem matvæli eru framleidd/tilreidd eða matvælasnertiefni eru meðhöndluð og hætta er á að óhreinindi eða aðskotahlutir geti mengað matvælin eða matvælasnertiefnin.
- Eru til skráningar á eftirliti með þrifum þar sem þörf er á þeim?

#### 4.1.2. Meindýr (4.51.2)

- Eru forvarnir vegna meindýra viðhafðar ?
- Eru ummerki eftir skaðvalda, s.s. nagdýr og, skordýr og húsdýr?

#### 4.1.3. Aðskilnaður (4.51.3)

- Eru matvæli, innri umbúðir og annað sem kemst í snertingu við matvæli geymt á gólfi eða á öðrum óviðeigandi stöðum ?
- Eru þrifaefni og annar búnaður til þrifa geymdur á réttum stöðum?
- Kannið hvort gólf og búnaður er þrifinn á meðan matvæli/matvælasnertiefni eru til staðar í rýmum þar sem matvæli eru framleidd/tilreidd eða matvælasnertiefni meðhöndluð með þeim hætti að mengun geti úðast yfir matvæli og matvælasnertiefni.
- Kannið hvort vatn safnist í polla á gólfum.

#### 4.1.4. Umgengni (4.51.4)

- Er umgengni góð og skýrar umgengnisreglur?
- Er starfsfólk snyrtilegt til fara og klæðist það viðeigandi fatnaði?
- Eru til skýrar umgengnisreglur fyrir starfsfólk, eru þær sýnilegar og er þeim fylgt?
- Neytir starfsfólk matvæla þar sem matvæli eru meðhöndluð?
- Eru persónulegir hlutir, t.d. símar, geymdir á skilgreindum stöðum?

#### 4.1.5. Úrbætur (4.51.5)

Er gripið til úrbóta þegar þörf er á (sjá kafla 12) ?

## 4.2. Færanleg matvælastarfsemi

Framleiðsla og dreifing á matvælum, þar með talin færanleg matvælastarfsemi, er starfsleyfis- og eftirlitsskyld hjá heilbrigðisnefndum sveitarfélaga. Sækja þarf um starfsleyfi þar sem lögheimili fyrirtækisins er eða þar sem ætlunin er að starfsemin fari fram að mestu leyti. Sækja þarf um starfsleyfi fyrir hvern og einn vagn áður en hann er tekinn í notkun. Ekki er heimilt að færa starfsleyfi á milli matsöluvagna.

Flestar kröfur sem gerðar eru til matvælastarfsemi í eftirlitshandbókinni geta átt við um færanlega matvælastarfsemi, allt eftir umfangi hennar þ.m.t. kröfur um; búnað, þjálfun starfsfólks, meindýravarnir, móttöku vöru og rekjanleika, hitastig matvöru, neysluvatn og almenna hollustuhætti. Hér eru taldar upp þær sérkröfur sem eiga við um færanlega matvælastarfsemi;

#### 4.2.1. Starfsfólk (4.52.1)

Í vagninum skal vera aðstaða til að geyma persónulega muni á borði við fatnað og verðmæti.

Tryggja þarf aðskilnað persónulegs fatnaðar og vinnufatnaðar. (T.d. lokað box).

Starfsfólk skal hafa aðgang að salernisaðstöðu sem eingöngu er ætluð fyrir starfsfólk matvælafyrirtækja.

Salernisaðstaðan skal vera nálægt matsöluvagninum. Notkun almenningsalerna eða salerna í heimahúsum er óheimil.

#### 4.2.2. Aðstaða og búnaður (4.52.2)

- Rýmið þarf að vera nægilega stórt til að koma í veg fyrir krossmengun.
- Gera þarf grein fyrir verklagi í kringum áfyllingu á vatni og losun á vatnskútum.
- Kröfur um fjölda og merkingar vaska og handlauga eru í kafla 3, og rétt að undirstrika þörf á handlaug, merkt "Eingöngu fyrir handþvott" sem skal vera frístandandi.
- Handlaugar og vaskar skulu tengdir við söfnunarkút fyrir óhreint vatn. Söfnunarkútur skal tæmdur í fráveitukerfi.
- Flytja skal matvæli í matsöluvagninn s.s. frá birgja, verslun, lager og undirbúningseldhúsi í hreinum flutningstækjum, sem aðeins eru notuð í þeim tilgangi að flytja matvæli.

### 4.2.3. Miðlun upplýsinga um matvæli í færanlegri starfsemi(4.52.3)

- Starfsfólk skal geta gefið viðskiptavininum ítarlegar upplýsingar um innihald matvællanna. Upplýsingarnar skulu vera til staðar í vagninum. Sérstök krafa er um miðlun upplýsinga um efni eða vörur sem geta valdið ofnæmi eða óþoli. Starfsfólk skal fá viðunandi fræðslu og þjálfun í að veita upplýsingarnar.
- Á áberandi stað í matsöluvagninum skal vera skilti sem gefur til kynna með skýrum hætti hvar viðskiptavinir geta nálgast upplýsingar um innihald matvæla, þ.m.t. upplýsingar um ofnæmis- og óþolsvalda (sjá dæmi í viðauka). Forpökkuð (innpökkuð) matvæli skulu koma fullmerkt frá framleiðanda.

Nánari leiðbeiningar um færanlega matvælastarfsemi má sjá [hér](#).

## 4.3. Matjurtir, pökkun og frumframleiðsla

Fyrir utan almennar kröfur um hollustuhætti og sumar kröfur nefndar í upphafi 4 kafla er eru einnig sérstakar kröfur gerðar fyrir pökkun og framleiðslu matjurta.

### 4.3.1. Skráningar (4.53.1)

Samkvæmt reglugerð 103/2010 Viðauka I, 7. og 9. tölulið, ber að skrá:

- Alla notkun plöntuvarnarefna og sæfiefna.
- Öll tilvik sjúkdóma eða skaðvalda sem geta haft áhrif á matvælaöryggi.
- Allar niðurstöður rannsókna.

Ræktendur skulu tryggja rekjanleika og skulu geta tilgreint þá aðila sem þeir hafa fengið aðföng frá s.s. útsæði, unglöntur, fræ og plöntuvarnarefni. Einnig skulu þeir geta tilgreint kaupendur afurða og þannig tryggja rekjanleika

### 4.3.2. Sýnatökur v. Bauna og fræspíra (4.53.2)

Í reglugerð nr. 135/2010 (EB/2073/2005) um örverufræðileg viðmið eru tilgreind örverufræðileg viðmið fyrir bauna- og fræspírum sem eru tilbúnar til neyslu og niðurskorið grænmeti tilbúið til neyslu. Framleiðendur eru hvattir til að kynna sér reglugerðina og leiðbeiningar Matvælastofnunar um reglugerðina og taka sýni til greiningar á þeim örverum sem tilgreindar eru fyrir matvælaflokkinn í reglugerðinni. Leiðbeiningarnar má finna á vef Matvælastofnunar undir innra eftirlit.

Nánari upplýsingar um ræktun og pökkun matjurta, unnar af Matvælastofnun og heilbrigðiseftirlitssvæðum, verðar gefnar út á vefnum.

## 5. Meðhöndlun matvæla og umbúða, aðskilnaður og vöruvörn

### 5.1. Verklag og vörn gegn mengun

Laga- og reglugerðarákvæði:

13. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli, með síðari breytingum.  
 Reglugerð ESB nr. 852/2004, viðauki II, kafli IX, liðir 2 og 3.  
 Reglugerð ESB nr. 852/2004, viðauki II, kafli I, liður 10.  
 Reglugerð ESB nr. 852/2004, viðauki II, kafli IX, liður 8.  
 Reglugerð ESB nr. 852/2004, viðauki II, kafli IV, liðir 2, 3, 4, 5.  
 Reglugerð ESB nr. 852/2004, viðauki II, kafli X, liður 2.  
 Reglugerð ESB nr. 852/2004, viðauki II, kafli X, liður 3.

Krafa, tryggt skal að;

- Öll hráefni sem geymd eru í fyrirtækinu séu geymd við réttar aðstæður sem koma í veg fyrir að þau spillist eða mengist.
- Matvæli á öllum stigum í framleiðslu og dreifingar séu varin gegn mengun.
- Hreinsi- og sótthreinsiefni séu ekki geymd á svæðum þar sem matvæli eru meðhöndluð.
- Hættuleg efni og/eða efni sem ekki eru ætluð til neyslu séu merkt á viðeigandi hátt og þau séu geymd í aðskildum og öruggum ílátum.
- Flutningstæki, þ.m.t. gámar og ökutæki, sem notuð eru til að flytja matvæli séu ekki notuð undir annað en matvæli ef hætta er á að þau mengist eða spillist.
- Innri umbúðir skal geyma þannig að þær mengist ekki.
- Þökkun matvæla í innri og ytri umbúðir fari þannig fram að vörurnar mengist ekki. Ef við á og þó einkum þegar um er að ræða dósir og glerkrukkur skal ganga úr skugga um að ílátin séu heil og hrein.

#### 5.1.1. Verklag um vörn gegn mengun matvæla eða matvælasnertiefna (5.51.1)

Til staðar skal vera verklag/reglur sem lýsa því hvernig komið sé í veg fyrir að matvæli eða matvælasnertiefni (s.s. umbúðir) mengist. Verklagið skal lýsa eftirfarandi, eftir því sem við á:

- Reglum um geymslu og meðhöndlun á hráefnum, kemískum efnum, umbúðum, og fullunnum vörum svo koma megi í veg fyrir mengun þeirra frá umhverfinu og við meðhöndlun þeirra og vinnslu, þ.m.t. þökkun.
- Reglum um meðhöndlun matvæla sem innihalda ofnæmisvalda svo koma megi í veg fyrir að þau mengi önnur matvæli.
- Reglum um aðskilnað hreinna og óhreinna svæða og umgang milli þeirra.
- Reglum um notkun flutningstækja.
- Eru til staðar teikningar sem sýna skiptingu athafnasvæðis í hrein og óhrein svæði ef við á og jafnvel teikningar sem sýna vörufæði, flæði starfsfólks og akstursleiðir lyftara.

### 5.1.2. Vörn gegn mengun í framkvæmd (5.51.2)

- Er skilgreint verklag til staðar?
- Er vísbending um að unnið sé samkvæmt skilgreindu verklagi?
- Eru hráefni geymd þannig að þau séu varin gegn mengun? Öll matvæli í frystigeymslum skulu varin með umbúðum. Sé vara sett óvarin í frystiklefa í því skyni að frysta hana, skal það gert í sérstökum frystiklefa eða frystiskáp þar sem ekki eru pakkaðar afurðir, nema hægt sé að veita óþökkuðu vörunni nægjanlega vörn.
- Eru tilbúin matvæli varin gegn mengun.
- Eru umbúðir og önnur efni sem komast í snertingu við matvæli geymd og notuð þannig að ekki sé hætt á að þau mengist í geymslu og við framleiðslu og einnig að þau mengi ekki matvæli?
  - Skoðið t.d. verklag varðandi glerkrukkur.
- Eru þrifaefni/sóttþreinsiefni og önnur efnavara geymd þannig að ekki sé hætt á að þau mengi matvæli?
- Eru matvæli sem eru ofnæmis- eða ópolsvaldar geymd og meðhöndluð þannig að komið sé í veg fyrir að þau mengi önnur matvæli?
- Er hætt á krossmengun?
  - Er t.d. hætt á að hráefni mengi tilbúin matvæli eða er hætt á að starfsfólk mengi matvæli vegna umferðar á milli hreinna og óhreinna svæða?
- Er hætt á að matvæli eða umbúðir mengist í flutningum?
- Lyftanlegir kassar skulu ekki standa beint á gólfum.
- Matvæli skulu ekki geymd í óviðeigandi rými. Dæmi um staði þar sem ekki má geyma matvæli er salerni, hreinsiefnageymsla og tilviljanakennd geymsla í vinnslusölum. Engir óviðkomandi hlutir skulu geymdir í rýmum þar sem matvæli eru meðhöndluð eða geymd sem geta hindrað þrif og orsakað mengun matvællanna.

## 6. Vatn (Neysluvatn, ís (klaki) og vatnsveitur).

### 6.1. Neysluvatn

Krafa: Það skal tryggt að matvæli mengist ekki af því vatni sem er notað í starfsstöðinni og að vatnið uppfylli þær kröfur sem gerðar eru til neysluvatns.

#### Laga- og reglugerðarákvæði:

Vatn skal koma frá vatnsveitu með starfsleyfi sbr. reglugerð nr. 536/2001 um neysluvatn og uppfylla kröfur reglugerðar 103/2010 (EB/852/2004) viðauki II kafli VII. Vatnsveita ber ábyrgð á neysluvatni að inntaki í starfsstöðina. Starfsstöðin ber ábyrgð á vatninu frá inntaki og í öllum lögnum innanhúss.

#### 6.1.1. Verklag um heilnæmi vatns fyrir matvælafyrirtæki (6.51.1)

Notkun vatns skal ekki menga afurðir, hvorki bein notkun, né streymi í lögnum. Til skal vera lýsing á því hvernig tryggt sé að vatn sem notað er við framleiðslu matvæla, til þrifa og til ís-/klakaframleiðslu uppfylli kröfur til neysluvatns. Í lýsingunni skal eftirfarandi koma fram, þar sem við á:

- Starfsstöðin skal geta sýnt fram á að vatnið uppfylli kröfur neysluvatnsreglugerðar (sýnataka).
- Einkavatnsból skal hafa starfsleyfi og vera undir reglubundnu eftirliti.
- Lýsing á ísframleiðslu/klakaframleiðslu þar sem fram kemur hvernig þrifum, viðhaldi og eftirliti er háttað.
- Lýsing á umgengni, þrifum og viðhaldi á vatnsúttökum s.s. krönum og slöngum.
- Teikningar eða tilvísun í teikningar yfir vatnslagnir þar sem neysluvatnsúttök eru auðkennd og lagnir fyrir óneysluhæft vatn eru auðkenndar. Á við framleiðslufyrirtæki þar sem vatn er notað í matvæli.
- Reglur um skolun á leiðslum áður en framleiðsla hefst eftir viðgerðir/ breytingar á lögnum og vinnslustopp s.s. frí, helgar.
- Sýnatökuáætlun fyrir neysluvatn og ís/klaka. Á við ef vatn er notað í matvæli ásamt sýnatökuleiðbeiningum
- Lýsing á meðhöndlun vatns í starfsstöðinni ef það á við ásamt lýsingu á eftirliti með búnaði sem er notaður við meðhöndlun vatnsins, dæmi; geislun, síun.

Kannið m.a. eftirfarandi

- Er sýnatökuáætlun áhættumiðuð og í samræmi við þörf.
- Eru niðurstöður sýnatöku og skráningar í samræmi við verklag.
- Er umgengni, þrifum og viðhaldi á vatnssúttökum og búnaði tengdum þeim, ábótavant
- Hafa úrbætur farið fram og viðbrögð ef vatnsgæði uppfylla ekki neysluvatnskröfur.
- Er haft eftirlit með búnaði ef vatn er meðhöndlað? Athuga skráningar.
- Er viðhald á búnaði samkvæmt viðhaldsáætlun? Athuga skráningar.

#### 6.1.2. Klaki (6.51.2)

Klaci sem notaður er í drykki eða kemur á annan hátt nálægt matvælum telst vera matvæli, rétt eins og vatn, og skal því meðhöndlaður sem slíkur. Allar klakavélar þarf að þrifa og viðhalda með reglubundnum hætti. Þrif á klakavélinni og tilheyrandi búnaði / áhöldum skulu höfð inni á þrifaáætlunum skv. innra eftirliti og skýrar þrifaleiðbeiningar skulu vera til staðar. Efni sem notuð eru til þrifa á klakavélum skulu vera samþykkt til notkunar í matvælaíðnaði.

Í klakavélum geta þrifist ýmsar örverur sem nauðsynlegt er að halda í skefjum. Ef vatnssía er tengd við vélina þarf að skipta um síuna og þrifa vel „síuhúsið“. Viðhald á klakavélum skal vera með reglubundnum hætti og hluti af viðhaldsáætlunum. Halda skal utan um viðhald og þrif með skráningum.



## Umgengni

Ekki skal stinga glösum eða öðrum brothættum ílátum í klakann, t.d. við afgreiðslu drykkja. Ef minnsti grunur leikur á að glerbrot geti verið í klakanum ber að tæma vélina, farga klakanum og hún hreinsuð. Fyllsta hreinlætis skal gætt í allri meðferð klakans. Ætíð skal nota viðeigandi áhöld. Ekki skal geyma áhöld t.d. skeiðar eða ausur í klakanum og klakavél á ekki að nota til að kæla drykki fyrir gesti eða starfsfólk. Starfsfólk skal fara eftir umgengnisreglum starfsstöðvarinnar við meðhöndlun klakans, s.s. hvað varðar handþvott.

Klakavélar sem ætlaðar eru sem sjálfsafgreiðsluvélar fyrir almenning þurfa að vera sérstaklega hannaðar, þ.e. með sjálfvirkri skömmun á klakanum. Nauðsynlegt er að viðhafa gott eigið eftirlit með umgengni við vélina. Skýrar leiðbeiningar um umgengni við klakavélina eiga að vera á áberandi stað við hana. Ef starfsstöðin útvegar ílát fyrir viðskiptavini undir klakann skulu þau uppfylla kröfur fyrir matvælasnertiefni (reglugerð ESB nr. 1935/2004).

### 6.1.3. Vöktun á heilnæmi vatns og ís (6.51.3)

Kannið eftirfarandi þar sem það á við:

- Er uppruni vatns þekktur? Er vatnsveita með starfsleyfi?
- Er klakavél hrein, vel umgengin og eru til skráningar á þrifum?
- Er gosvél, vatns-, kaffivél hrein og þriffin reglulega? eru til skráningar sem kallast á við verklag?
- Eru vatnsúttök s.s. kranar og slöngur hrein?
- Hafa verið tekið sýni af neysluvatni, þar sem það á við?
- Eru rannsóknarþættir í samræmi við reglugerð um neysluvatn?
- Er gripið til viðeigandi aðgerða ef sýni stenst ekki kröfur?

## 6.2. Vatnsveitur

Vatnsveitur eru starfsleyfisskyldar samkvæmt lögum um matvæli og skal haft með þeim reglubundið eftirlit nema þær þjóni færri en 20 sumarbústöðum eða að íbúar séu færri en 50. Þetta gildir jafnt um einkaveitur sem opinberar veitur og einkabústaði, sem og sumarbústaði félagasamtaka. Vatnsveitur sem þjóna matvælafyrirtækjum eru starfsleyfis- og eftirlitsskyldar **óháð stærð** nema unnt sé að sýna fram á að vatnið hafi ekki áhrif á matvæli s.s. hjá dreifingaraðila pakkaðra matvæla.

### 6.2.1. Eftirlit með vatnsveitum (6.51.1)

#### 1. Vatnstökusvæði, hönnun og uppbygging vatnsbóls

- Er safnbrunnur(ar) í vatnsbólínu, úr íseigu efni? Efni þar sem þörungur, bíófilma eða annað lífrænt efni getur náð fótfestu og gæti dafnað (t.d. úr tré) ?
- Kemst ljós inn í vatnsbólið? (t.d. ef safnbrunnurinn úr hvítu plasti)?
- Vantar yfirfall á safnbrunn? (Í lagi ef yfirfall er á miðlunartanki)
- Vantar eitthvað af eftirtöldu: Mannop, loftunarrör, síu, botnloka (svo hægt sé að tæma safnbrunn) eða malarbeð kringum vatnsbólið?
- Geta meindýr komist inn í safnbrunn?
- Kemst yfirborðsvatn í milli safnbrunns og jarðlaga?
- Er efri brún safnbrunns minna en 0,5 metra frá jörðu
- Gæti safnbrunnur skemmst vegna náttúruhamfara? (flóða, skriðufalla, jarðskjálfta eða annarra náttúruhamfara)

#### 2. Vatnsverndarsvæði þarf að vera skilgreint á skipulagi.

### 3. Viðhald vatnsbóls.

- Eru sprungur eða göt í safnbrunni, ryðguð/tærð rör eða morkið plast, á eða í vatnsbólinu?
- Er lok á safnbrunni opið/óþétt eða illa fest? Er lokið ólæst?
- Vantar net fyrir loftrör og yfirfall þannig að meindýr eiga greiðan aðgang?
- Eru óhreinindi eða umtalsvert botnfall í safnbrunninum?

Nánari upplýsingar um litlar vatnsveitur má finna [hér](#).

Vatnsveitubók Samorku má finna [hér](#).

## 7. Miðlun upplýsinga um matvæli til neytenda

Krafa: Matvælaupplýsingar á umbúðum (ytri og innri) og notkun þeirra við hvers konar markaðssetningu matvæla (s.s. á hillumerkingum, í auglýsingum hvar svo sem þær birtast, í upplýsingaritum, kynningarefni og á vefsíðum), skulu uppfylla lög og reglugerðir um matvæli. Undir matvælaupplýsingar falla m.a. næringar- og heilsufullyrðingar og aðrar fullyrðingar um matvæli.

### 7.1. Eftirlit með merkingum og fjarsölu

#### Laga- og reglugerðarákvæði:

2. mgr. a-liðar 8. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli, með síðari breytingum.

2. mgr. 15. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli, með síðari breytingum.

6. gr. reglugerðar Evrópusambandsins nr. 1169/2011 um miðlun upplýsinga um matvæli til neytenda, með síðari breytingum (innleidd hér á landi með reglugerð nr. 1294/2014).

#### Tafla I. Lög og tilvísanir

Heiti	Íslensk númer laga/reglugerða	Númer reglugerða/tilskipana hjá Evrópusambandinu
Lög um matvæli	93/1995, með síðari breytingum	
Reglugerð um miðlun upplýsinga um matvæli til neytenda, með síðari breytingum	1294/2014	1169/2011
Reglugerð um næringar- og heilsufullyrðingar er varða matvæli, með síðari breytingum	406/2010	1924/2006
Reglugerð um íblöndun vítamína og steinefna og tiltekinna annarra efna í matvæli, með síðari breytingum	327/2010	1925/2006
Reglugerð um aukefni í matvælum, með síðari breytingum	978/2011	1333/2008
Reglugerð um bragðefni og tiltekin innihaldsefni matvæla sem hafa bragðgefandi eiginleika til notkunar í og á matvæli, með síðari breytingum.	187/2015	1334/2008
Reglugerð um notkun Skráargatsins við markaðssetningu matvæla.	428/2015	
Reglugerð um fæðubótarefni, með síðari breytingum.	624/2004	
Reglugerð um kerfi fyrir auðkenningu og skráningu nautgripa	968/2011	1760/2000

<b>og um merkingu nautgripakjöts, með síðari breytingu.</b>		
<b>Reglugerð um hollustuhætti er varða matvæli úr dýraríkinu, með síðari breytingum (auðkennismerki; II. viðauki, I. þáttur).</b>	104/2010	853/2004  Auðkennismerki; II.viðauki, I. þáttur
<b>Reglugerð um frystidagsetningu á hráefni (milli fyrirtækja) viðauki I</b>	906/2012	16/2012
<b>Reglugerð um aldinsultur og sambærilegar vörur</b>	656/2003	113/2001
<b>Reglugerð um hunang, með síðari breytingu.</b>	288/2003	110/2001
<b>Reglugerð um aldinsafa og sambærilegar vörur, með síðari breytingu.</b>	975/2013	12/2012
<b>Reglugerð um kaffi, kaffikjarna og kaffibæti, með síðari breytingu.</b>	542/2000	1066/79, 4/99
<b>Reglugerð um kakó- og súkkulaðivörur.</b>	798/2002	36/2000
<b>Reglugerð um sykur og sykurvörur.</b>	366/2003	111/2001
<b>Reglugerð um matvæli sem eru ætluð ungbörnum og smábörnum, matvæli sem eru notuð í sérstökum læknisfræðilegum tilgangi og þyngdarstjórnunarfæði, með síðari breytingum.</b>	834/2014	609/2013
<b>Reglugerð um kjöt og kjötvörur.</b>	331/2005	
<b>Reglugerð um mjólkurvörur, með síðari breytingu.</b>	851/2012	378/2012, 379/2012
<b>Reglugerð um náttúrulegt ölkelduvatn og átappað lindarvatn, með síðari breytingu.</b>	405/2004	40/2003
<b>Reglugerð um merkingu og rekjanleika erfðabreyttra matvæla og erfðabreytts fóðurs.</b>	1237/2014	

## Tafla II. Lögboðnar matvælaupplýsingar

Samkvæmt 9. gr. reglugerðar Evrópusambandsins nr. 1169/2011 er skylt að merkja matvæli með eftirfarandi matvælaupplýsingum (svokallaðar lögboðnar matvælaupplýsingar):

	Tilvísun í reglugerð	Dæmi/Leiðbeiningar
<b>Heiti matvæla - vöruheiti.</b>	17. gr. og viðauki VI í reglugerð Evrópusambandsins nr. 1169/2011.	
<b>Listi yfir innihaldsefni.</b>	18.-20. gr. og viðauki VII í reglugerð Evrópusambandsins nr. 1169/2011.	
<b>Upplýsingar um ofnæmis- eða ópolsvalda.</b>	21. gr. og viðauki II í reglugerð Evrópusambandsins nr. 1169/2011.	
<b>Magnmerking innihaldsefna.</b>	22. gr. og viðauki VIII í reglugerð Evrópusambandsins nr. 1169/2011.	
<b>Nettómagn.</b>	23. gr. og viðauki IX í reglugerð Evrópusambandsins nr. 1169/2011.	Þyngdareiningar (g, kg) eða rúmmálseiningar (mL, cL, L). Magn íshúðar á fiskafurðum á ekki að vera innifalið í nettómagni. Ef vara er í legi skal þyngd vörunnar gefin upp, án lagar.
<b>Geymslupólsmerking, þ.e. dagsetning lágmarksgeymslupóls eða síðasti notkunardagur („notist eigi síðar en ....“).</b>	24. gr. og viðauki X í reglugerð Evrópusambandsins nr. 1169/2011.	Nota skal orðin „best fyrir ...“ eða „best fyrir lok ...“ á undan dagsetningu lágmarksgeymslupóls. Ef dagsetningin inniheldur ekki daginn á að nota orðin „best fyrir lok ...“. Dagsetningu lágmarksgeymslupóls á að nota fyrir matvæli sem ekki eru örverufræðilega viðkvæm og verða ekki hættuleg eftir lok geymslupólstímabils. Matvælin má selja eftir lok geymslupólstímabils að því tilskildu að þau séu söluhæf og þau skal aðgreina frá öðrum matvælum á sölustað. Matvæli merkt með „síðasta notkunardegi“ má ekki selja eftir lok geymslupólstímabils enda teljast þau þá ekki örugg til neyslu.
<b>Sérstök geymsluskilyrði eða notkunarskilyrði.</b>	5. gr. reglugerðar nr. 1294/2014 og 25. gr. reglugerðar Evrópusambandsins nr. 1169/2011.	Geymsluskilyrði:  Kælivörur skal geyma við +4°C hitastig eða kaldara og merkja „KÆLIVARA“. Ef hitastig er tilgreint skal það vera 0-4°C (t.d. „KÆLIVARA, 0-4°C“). b) Frystivörur skal geyma við -18°C hitastig eða kaldara og merkja „FRYSTIVARA“. Ef hitastig er tilgreint skal það vera -18°C (t.d. „FRYSTIVARA, -18°C“).

		<p>Dæmi um matvæli sem þarf að merkja með notkunarskilyrðum:</p> <p>Vörur sem þarf að sjóða/gegnhita fyrir neyslu.</p> <p>Vörur með takmarkað geymsluþol eftir opnun umbúða.</p> <p>Vörur sem krefjast leiðbeininga um örugga notkun (s.s. fyrir alifuglakjöt).</p> <p>Vörur sem þarf að þíða, þynna, blanda, hita o.fl.</p>
<b>Heiti og heimilisfang framleiðanda eða ábyrgðaraðila á Evrópska efnahagssvæðinu.</b>	h-liður 1. mgr. 9. gr. reglugerðar Evrópusambandsins nr. 1169/2011.	Gefa skal upp heiti og fullt heimilisfang. Ef heimasíða er uppfærð reglulega, er skýr og heimilisfang kemur fram á henni er heimilt að nota heimasíðu í stað heimilisfangs.
<b>Upprunaland eða upprunastaður.</b>	8. gr. reglugerðar nr. 1294/2014 og 26. gr. reglugerðar Evrópusambandsins nr. 1169/2011.	Upprunamerking skal fylgja eftirfarandi matvælum: Ferskum matjurtum. Nautgripakjöti.
		Svína-, kind-, geita- og alifuglakjöti.
<b>Notkunarleiðbeiningar.</b>	27. gr. reglugerðar Evrópusambandsins nr. 1169/2011.	
<b>Alkóhólstyrkleiki fyrir drykkjarvörur sem innihalda meira en 1,2% alkóhól miðað við rúmmál.</b>	28. gr. og XII viðauki í reglugerð Evrópusambandsins nr. 1169/2011.	
<b>Næringaryfirlýsing.</b>	29. - 35. gr. og viðaukar V, XIII-XV í reglugerð Evrópusambandsins nr. 1169/2011.	

### 7.1.1. Skoðun merkinga á umbúðum (7.51.1)

Mikilvægt er að skoða vel reglugerðina en ýmis konar undantekningar eru leyfðar fyrir ofangreind atriði. Kannið hvort merkingar uppfylla lögboðnar kröfur um upplýsingar í töfunni að ofan.

Eins og sést er skylt að veita kaupanda upplýsingar um öll þau atriði sem eru tilgreind í 1. mgr. 9. gr. reglugerðar 1294/2014 (EB 1169/2011) (s.k. lögboðnar matvælaupplýsingar) nema upplýsingar um geymslupól og þurfa upplýsingarnar að vera tiltækar áður en kaupandi tekur ákvörðun um kaup á vöru. Allar lögboðnar matvælaupplýsingar, þ.m.t. geymslupólsupplýsingar, skulu fylgja matvælum þegar kaupandi fær þau í hendur.

Fyrir óforpökkuð matvæli gilda reglurnar í 6. gr. reglugerðar nr. 1294/2014.

### 7.1.2. Fjarsala (7.51.2)

Í fjarsölu, t.d. í vefverslun, er skylt að veita eftirfarandi matvælaupplýsingar, sbr. 14. gr. reglugerðar Evrópusambandsins nr. 1169/2011, fyrir forpökkuð matvæli:

1. Heiti matvæla - vöruheiti.
2. Listi yfir innihaldsefni.
3. Upplýsingar um ofnæmis- eða ópólsvalda.
4. Magnmerking innihaldsefna.
5. Nettómagn.
6. Sérstök geymsluskilyrði eða notkunarskilyrði.
7. Heiti og heimilisfang framleiðanda eða ábyrgðaraðila á Evrópska efnahagssvæðinu.
8. Upprunaland eða upprunastaður.
9. Notkunarleiðbeiningar.
10. Alkóhólstyrkleiki fyrir drykkjarvörur sem innihalda meira en 1,2% alkóhól miðað við rúmmál.
11. Næringaryfirlýsing.

## 7.2. Lífræn ræktun á matvælum

### Laga- og reglugerðarákvæði

Samkvæmt 3. grein Laga um lífræna landbúnaðarframleiðslu nr. 162/1994 fer Matvælastofnun með stjórnábyrgð og opinbert eftirlit samkvæmt lögum þessum. Heilbrigðisnefnd fer með opinbert eftirlit á markaði undir yfirumsjón Matvælastofnunar. Í sömu grein er heimild til Matvælastofnunar til að framselja tiltekin verkefni til annarra. Matvælastofnun hefur framselt eftirlit með vottuðum aðilum til Vottunarstofunnar Túns ehf.

Reglugerð nr. 477/2017 innleiddi í íslenskan rétt Evrópureglugerð nr. 834/2007/EB um lífræna framleiðslu og merkingu lífrænna matvæla.

Um vottunarskyldu. Fram kemur í 28. gr. EB/834/2007 að allir sem framleiða, vinna eða geyma vottuð lífræn matvæli eða flytja inn vottuð lífræn matvæli frá löndum utan Evrópu skuli tilkynna starfsemi sína til lögbærra yfirvalda og falla undir eftirlitakerfið með lífrænni framleiðslu hérlendis. Því fylgir að sækjast eftir vottun hjá Vottunarstofunni Túni ehf.

### 7.2.1. Merkingar á lífrænt ræktuðum matvælum, kannið m.a. eftirfarandi (7.52.1)

Matvæli með merkingum sem gefa til kynna að varan eða innihaldsefni hennar séu lífræn verða skv. 23. greinar EB/824/2007 að uppfylla kröfur reglugerðarinnar. Til dæmis orðin „lífrænt“ eða „organic“ og önnur hugtök sem notuð eru í öðrum löndum ESB og skammstafanir þeirra. (). Þetta þýðir að ekki má markaðssetja vörur á Íslandi með þessum fullyrðingum nema af vottuðum aðilum. Þetta á einnig við um tilvísanir í nafni vörunnar. (dæmi: Bíóbú).

Ef matvælafyrirtæki hefur ekki fengið vottun og hyggst ekki sækjast eftir vottun skal hann fjarlægja allar tilvísanir af merkingum umbúða og auglýsingum.

## 7.3. Næringar- og heilsufullyrðingar

Reglugerð nr. 406/2010 sem innleiðir reglugerð ESB nr. 1924/2006 um næringar- og heilsufullyrðingar er varðar matvæli, með síðari breytingum og reglugerð nr. 428/2015 um notkun Skráargatsins

**Næringarfullyrðingar** eru einfaldar fullyrðingar um þau næringarefni sem matvæli inniheldur, inni heldur ekki eða inniheldur í skertu/auknu magni. Einungis er leyfilegt að nota þær næringarfullyrðingar sem eru á lista yfir leyfilegar næringarfullyrðingar að því gefnu að varan uppfylli skilyrðin fyrir notkun fullyrðingarinnar.

Íslenskan lista yfir leyfilegar næringarfullyrðingar má finna [hér](#).

Íslenskan lista yfir leyfilegar heilsufullyrðingar má finna [hér](#).

Ef samanburðarfullyrðing (aukið/skert/létt/minna) er notuð, skal hún miðuð við sama matvælaflokk.

Skráargatsmerkið er næringarfullyrðing sem er einungis heimilt að nota ef varan uppfyllir skilyrði reglugerðar um næringar- og heilsufullyrðingar. Ef Skráargat er notað:

- Skulu skilyrði Skráargats vera uppfyllt (réttur matvælaflokkur og viðmið).
- Skal merki Skráargatsins vera rétt framsett.
- Skal notkun Skráargatsins vera tilkynnt til Matvælastofnunar.

Nánari leiðbeiningar um skráargatið má finna [hér](#).

**Heilsufullyrðing** er fullyrðing þar sem er fullyrt, látið að því liggja eða gefið í skyn að tengsl séu milli tiltekins matvælaflokks, tiltekinnar matvæla eða eins af innihaldsefnum þeirra og heilbrigðis.

Einungis er heimilt að nota heilsufullyrðingar sem eru á lista yfir leyfilegar heilsufullyrðingar í viðauka fullyrðingareglugerðar eða fullyrðingaskrá ESB. Fullyrðingaskrá ESB sem er á ensku, má nálgast [hér](#).

- Ef um er að ræða fullyrðingu um lækningamátt er fullyrðingin óleyfileg.
- Varan þarf að uppfylla skilyrði fyrir notkun leyfilegrar heilsufullyrðingar.
- Fullyrðingin þarf að vera notuð á réttan hátt.

Ef heilsufullyrðingin er ekki á lista yfir leyfilegar heilsufullyrðingar, athugið hvort um er að ræða fullyrðingu um jurt (botanicals) sem um gilda aðlögunarráðstafanir.

Einungis má nota **ósértækar** heilsufullyrðingar, s.s. „heilsuréttur“, „ofurfæði“ og „stuðlar að almennu heilbrigði“, ef þeim fylgir sérstök/sértæk leyfileg heilsufullyrðing. Sértaeku fullyrðinguna skal setja fram á sama sjónsviði og þá ósértæku.



Samkvæmt 3. gr. reglugerðar nr. 406/2010 skal framleiðandi, innflytjandi eða dreifingaraðili matvæla með næringar- og/eða heilsufullyrðingu skal tilkynna um markaðssetningu þeirra til Matvælastofnunar og afhenda sýnishorn af merkingu vörunnar. Hann skal jafnframt færa rök fyrir notkun fullyrðingarinnar.

**Fullyrðingar sem ekki eru næringar- eða heilsufullyrðingar:** Sérstök skilyrði gilda fyrir fullyrðingar sem ekki eru næringar- eða heilsufullyrðingar. Dæmi um slíkar fullyrðingar eru: „Án litarefna“, „Án rotvarnarefna“, „Án MSG“.

Þegar slíkar fullyrðingar eru notaðar er mikilvægt að hafa í huga ákvæðið um að ekki skuli gefa í skyn að matvæli hafi tiltekin sérkenni ef öll sambærileg matvæli hafa í raun þessi sérkenni. Sem dæmi þá væri ekki heimilt að fullyrða „án rotvarnarefna“ um frosinn fisk, þar sem óheimilt er að nota rotvarnarefni í frosinn fisk og því ljóst að öll sambærileg matvæli hafa þann eiginleika að vera „án rotvarnarefna“.

Um aðrar fullyrðingar sem notaðar eru við markaðssetningu á matvælum gilda ákvæði reglugerðar ESB nr. 1169/2011 (rg. nr. 1294/2014), nánar tiltekið 1. og 3. mgr. 7. gr.

Matvælaupplýsingar skulu ekki vera villandi, einkum af því er varðar;

- sérkenni matvællanna og einkum eðli þeirra, auðkenni, eiginleika, samsetningu, magn, geymslupól, upprunaland eða upprunastað, framleiðsluaðferð eða framleiðslu,
- þannig að matvælunum séu eignuð áhrif eða eiginleikar sem þau búa ekki yfir,
- þannig að gefið sé í skyn að matvælin búi yfir sérstökum sérkennum þegar reyndin er sú að öll svipuð matvæli búa yfir þessum sérkennum, einkum með því að leggja sérstaka áherslu á að í þeim séu eða séu ekki tiltekin innihaldsefni og/eða næringarefni,
- þannig að gefið sé í skyn, með útliti, lýsingu eða myndum að um tiltekin matvæli eða innihaldsefni sé að ræða þegar raunin er sú að efnispætti sem er á náttúrulegan hátt fyrir hendi eða innihaldsefni sem venjulega er notað í þau matvæli hefur verið skipt út fyrir annan efnispátt eða innihaldsefni.

Matvælaupplýsingar skulu ekki eigna neinum matvælum þann eiginleika að koma í veg fyrir, vinna á eða lækna sjúkdóm í mönnum, né heldur vísa til slíkra eiginleika (eins ákvæði er í 2. mgr. 5. gr. reglugerðar nr. 624/2004 um fæðubótaefni, með síðari breytingum).

Dæmi um aðrar fullyrðingar eru:

- Án aukefna, s.s. rotvarnarefna og litarefna.
- Inniheldur krabbakjöt.
- Glútenlaus.

Ítarefni:

Matvælastofnun er með upplýsingasíðu um fullyrðingar sem má finna [hér](#).

Þar eru leiðbeiningar um rétta notkun næringar- og heilsufullyrðingar, og fullyrðingaskrá Evrópusambandsins með næringar- og heilsufullyrðingum, þ.e. hvaða fullyrðingar hafa verið leyfðar og hverjum hafnað. Fullyrðingaskráin er á ensku. Einnig er vísað á gagnagrunn (Register of Questions) Evrópusambandsins yfir fullyrðingar sem sótt hefur verið um leyfi fyrir. Gagnagrunnurinn er á ensku.

### 7.3.1. Skoðun á fullyrðingum (7.53.1)

Kannið hvort fullyrðingar eru til staðar og hvort þær séu leyfilegar skv. kröfum í ofnagreinum kafla; að þær séu leyfilegar, ekki villandi og að meðferð gagnvart sértækum og ekki sértækum fullyrðingum sé skv. reglum.

## 7.4. Aðrar almennar reglur sem mikilvægt er að hafa í huga:

Fyrir forpökkuð matvæli skulu lögboðnar matvælaupplýsingar settar á áberandi stað og þannig að þær séu auðsjáanlegar, auðlæsilegar og, þegar við á, óafmáanlegar. Ekki skal á nokkurn hátt fela þær, skyggja á þær, draga úr þeim eða raska þeim með neinu öðru skriflegu eða myndrænu efni eða öðru truflandi efni. 1. mgr. 13. gr. reglugerðar Evrópusambandsins nr. 1169/2011.

Fyrir óforpökkuð matvæli gilda reglurnar í 44. gr. reglugerðar Evrópusambandsins nr. 1169/2011 og 6. gr. reglugerðar nr. 1294/2014.

Matvælaupplýsingar á umbúðum eiga að vera læsilegar og skal leturstærð (x-hæð; skilgreind í IV. viðauka reglugerðar Evrópusambandsins nr. 1169/2011) vera 1,2 mm eða meiri. Fyrir litlar umbúðir (yfirborðflötur er undir 80 sm<sup>2</sup>) skal x-hæð leturstærðarinnar vera 0,9 mm eða meiri. 2. og 3. mgr. 13. gr. og viðauki IV í reglugerð Evrópusambandsins nr. 1169/2011.

Matvælaupplýsingar eiga að vera á íslensku, dönsku, sænsku, norsku og/eða ensku. 1. mgr. 3. gr. reglugerðar nr. 1294/2014.

Vöruheiti, nettómagn og alkóhólstyrkleiki skulu vera á sama sjónsviðinu. 5. mgr. 13. gr. reglugerðar Evrópusambandsins nr. 1169/2011.

Ekki er skylt að hafa lista yfir innihaldsefni og næringaryfirlýsingu á umbúðum drykkjarvara sem innihalda meira en 1,2% alkóhól miðað við rúmmál. 4. mgr. 16. gr. reglugerðar Evrópusambandsins nr. 1169/2022. Ef drykkjarvaran inniheldur ofnæmis- eða óþolsvalda er skylt að tilgreina heiti þeirra í samræmi við 21. gr. reglugerðar Evrópusambandsins nr. 1169/2011.

Ekki er skylt að tilgreina næringaryfirlýsingu fyrir óforpökkuð matvæli. 6. gr. reglugerðar nr. 1294/2014.

Aukefni skal merkja í listanum yfir innihaldsefnin með flokksheiti og viðurkenndu heiti aukefnisins (sbr. viðauka II í reglugerð Evrópusambandsins nr. 1333/2008 um aukefni í matvælum, með síðari breytingum) eða E-númeri þess. C-hluti VII. viðauka reglugerðar Evrópusambandsins nr. 1169/2011.

Á kartöfluumbúðum skal tegundarheiti koma skýrt fram. Þegar kartöflur eru seldar í lausri vigt skal upplýsa með áberandi hætti hvaða tegund er um að ræða. 8. gr. reglugerðar nr. 1294/2014.

### Koffín

Fyrir matvæli (og drykki) sem innihalda mikið koffín eða innihalda viðbætt koffín eru sérstakar kröfur um merkingar. Þær kröfur koma fram í III. viðauka reglugerðar Evrópuþingsins og ráðsins (ESB) nr. 1169/2011 sem gildir á Íslandi með reglugerð nr. 1294/2014.

Drykkjavörur sem innihalda meira en 32 mg/100ml af koffíni skulu sækja um sérstaka leyfi. Fyrir þær vörur sem hafa fengið leyfi frá Matvælastofnun gilda auk þess sérstakar varúðarmerkingar. Upplýsingar um það má finna [hér](#).

Skylt er að merkja tiltekna viðbótarupplýsingar á íslensku fyrir drykkjavörur sem innihalda mikið af koffíni (meira en 150 mg/l) og matvæli með viðbættu koffíni. 2. mgr. 3. gr. reglugerðar nr. 1294/2014. Viðbótarupplýsingar:

- Drykkjavörur: „Inniheldur mikið af koffíni“.
- Ekki æskilegt fyrir börn eða barnshafandi konur eða konur með barn á brjósti“ skulu koma fram á sama sjónsviði og heiti drykkjarins og þar á eftir tilvísun, innan sviga, til koffíninnihaldsins, gefið upp í mg á 100 ml.
- Matvæli með viðbættu koffíni: „Inniheldur koffín. Ekki æskilegt fyrir börn eða barnshafandi konur“ skulu koma fram á sama sjónsviði og heiti matvællanna og þar á eftir tilvísun, innan sviga, til koffíninnihaldsins, gefið upp í mg í 100 g/ml.
- Ef um er að ræða fæðubótarefni skal koffíninnihaldið gefið upp á merkingunni fyrir einn skammt sem ráðlagður, daglegur neysluskammtur.

### 7.4.1. Skoðun (7.54.1)

- Kannið hvort eftirfarandi sé skv. reglum; Tungumál, leturstærð, sjónsvið, tegundaheiti kartafla, merkingar aukefna
- Kannið hvort merkingin á koffíni í matvælum og drykk sé skv. kröfum reglugerða.

## 7.5. Verklag um gerð og notkun matvælaupplýsinga

Til skal vera verklag um hvernig fyrirtækið uppfyllir kröfur sem gerðar eru til matvælaupplýsinga, hvar svo sem þær kunna að birtast.

Verklagið skal að lágmarki ná til eftirfarandi þátta, eftir því sem við á:

- Hvernig matvælaupplýsingar eru útbúnar fyrir ný, forpökkuð og óforpökkuð matvæli.
- Matvælaupplýsinga á innri og ytri umbúðum, eftir því sem við á.
- Endurmerkinga á matvælum hvort sem um er að ræða upplýsingar á innri eða ytri umbúðum.
- Breytinga sem gerðar eru á uppskriftum, þ.m.t. hráefnum, eða framleiðsluferli sem geta kallað á breytingar á matvælaupplýsingum á umbúðum.
- Notkun á eldri umbúðum (umbúðir sem geta haft úreltar matvælaupplýsingar).
- Breytinga sem geta orðið á lögum og reglum um matvæli og hvaða áhrif breytingarnar geta haft á matvælaupplýsingar á vörum fyrirtækisins.
- Miðlun upplýsinga um matvæli í vefverslun, ef hún er til staðar.
- Notkunar matvælaupplýsinga, þ.m.t. fullyrðinga, í auglýsingum, kynningarefni, markaðsherferðum o.fl.
- Sölu matvæla sem komin eru fram yfir dagsetningu lágmarksgeymslupols (best fyrir/best fyrir lok).
- Skráninga og viðbragða við frávikum, þ.m.t. þegar upp koma frávik sem varða matvælaöryggi, s.s. ofnæmis eða ópolsvaldar eru ekki tilgreindir, notkunarskilyrði vantar eða eru röng, geymsluskilyrði og geymslupól vantar eða eru röng, matvælaupplýsingar eru á óleyfilegum tungumálum.
- Utanumhald um kvartanir er varða matvælaupplýsingar.
- Samskipti við eftirlitsaðila og fjölmiðla þegar upp koma tilvik er varða matvælaöryggi (innkallanir).

### 7.5.1. Framkvæmd og sannprófun á matvælaupplýsingum (7.55.1)

Skoðið eftirfarandi eftir því sem við á:

- Eru matvælaupplýsingar á forpökkuðum matvælum samkvæmt kröfum í reglugerðum sem við eiga? Takið stikkprufur, eina eða fleiri vörur, og skoðið matvælaupplýsingar á umbúðum.
  - I. Berið saman uppskrift við lista yfir innihaldsefni.
  - II. Skoðið endurmerkingar, ef við á.
  - III. Skoðið sérstaklega miðlun upplýsinga er varða matvælaöryggi, s.s. ofnæmis- eða ópolsvalda.
- Eru úrbótaferli fyrir frávik virk? Skoðið viðbrögð þegar fyrirtæki uppgötvar eða fær ábendingu um rangar eða villandi matvælaupplýsingar.
- Er brugðist tafarlaust við frávik sem varðar matvælaöryggi og eru viðbrögð í samræmi við kröfur í lögum um matvæli?
- Eru eftirfarandi lágmarksupplýsingar á ytri umbúðum? Takið stikkprufur, eina eða fleiri vörur, og skoðið;
  - I. Vöruheiti.
  - II. Geymsluskilyrði.
  - III. Geymslupól.
  - IV. Heiti og heimilisfang ábyrgðaraðila.
  - V. Auðkennismerki (ef um er að ræða matvæli úr dýraríkinu frá samþykktari starfsstöð).

- Eru matvælaupplýsingar fyrir óforpökkuð matvæli samkvæmt kröfum í reglugerð nr. 1294/2014 (EB/1169/2011)?
- Er miðlun upplýsinga um matvæli í vefverslun samkvæmt kröfum í reglugerð nr. 1294/2014 (EB/1169/2011)?
- Er markaðssetning fyrirtækisins á matvælum í lagi m.t.t. notkunar fullyrðinga í auglýsingum, á vefsíðum, hillumerkingum, kynningarefni o.fl.?
- Er matvælum sem eru komin fram yfir dagsetningu lágmarksgeymsluþols (matvæli með geymsluþolsmerkingunum „best fyrir“/“best fyrir lok“) haldið sér með skýrum hætti í smásölu?
- Merkingar sem vísa til að varan sé „lífræn“ (bíó, lífræn, vistvæn eða skammstafanir þessara orða) eru frá matvælafyrirtæki með lífrænni vottun.

### Mat á athugasemdum:

Ef eitthvað af eftirfarandi kemur í ljós í eftirliti er um að ræða „alvarlegt frávik“:

- Lista yfir innihaldsefni vantar eða listi yfir innihaldsefni er ekki réttur.
- Ofnæmis- eða ópolsvaldar eru ekki tilgreindir.
- Geymsluskilyrði fyrir kælivöru vantar alfarið.
- Dagsetningu „síðasta notkunardags“ vantar á viðkvæm matvæli.
- Viðkvæm matvæli sem á að merkja með dagsetningu „síðasta notkunardags“ eru merkt með dagsetningu lágmarksgeymsluþols („best fyrir“/ „best fyrir lok“).
- Merkingar matvæla eru á óleyfilegu tungumáli/óleyfilegum tungumálum.
- Upplýsingar um innihaldsefni eru ekki tiltæk fyrir óforpökkuð matvæli.
- Fullyrt er að matvæli vinni á, komi í veg fyrir eða lækni sjúkdóma í mönnum eða vísað er til slíkra eiginleika.

### Ítarefni:

Inná mast.is undir matvælafyrirtæki <https://www.mast.is/is/matvaelafyrirtaeki> er neðst til hægri margvíslegar upplýsingar um merkingar matvæla.

## 8. Umbúðir og matvælasnertiefni

Krafa: Að matvælasnertiefni, þ.e. efni sem eru notuð í innri og ytri umbúðir matvæla og í áhöldum og búnaði sem kemst í snertingu við matvæli, mengi ekki matvæli eða geri þau óörugg. Matvælasnertiefni skulu henta fyrir þau matvæli sem þau eru notuð fyrir.

### 8.1. Skilgreiningar og samræmisyfirlýsingar

#### Laga- og reglugerðarákvæði

14. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli, með síðari breytingum.

Reglugerð 103/2010 (ESB nr. 852/2004), m.s.b., viðauki II, kafli IV, liður 1, kafli V, liður 1 b, kafli X, liður 1.

Reglugerð 398/2008 (ESB nr. 1935/2004), m.s.b., 3. og 4 gr. (stofnreglugerð).

Reglugerð 374/2012 (ESB nr. 10/2011), m.s.b. (um efni og hluti úr plasti sem ætlað er að snerta matvæli).

#### Skilgreiningar

Til matvælasnertiefna teljast meðal annars:

- Umbúðir fyrir matvæli, þ.m.t. ytri umbúðir.
- Allir hlutar framleiðslutækja sem komast í snertingu við matvæli.
- Hnífar og önnur eldhúsáhöld.
- Diskar og annar borðbúnaður, þ.m.t. föt, skálar o.fl.
- Hanskar sem komast í beina snertingu við matvæli.

Allar aðrar gerðir efna og hluta í snertingu við matvæli, þar á meðal virk og gaumræn efni.

Til matvælasnertiefna teljast ekki:

- Efni og hlutir sem seld eru sem fornmunir.
- Efni til hjúpunar eða húðunar, s.s. efni sem þekja ostskorpu, unnar kjötvörur eða ávexti, sem eru hluti af matvælunum og er neytt með þeim.
- Fastur vatnsveitubúnaður fyrir almenning eða til einkanota.

Verklag skal vera til staðar um:

- Hvernig rekjanleiki umbúða og annarra matvælasnertiefna er tryggður.
- Hvernig tryggt er að aðeins séu notaðar umbúðir og önnur matvælasnertiefni og hlutir sem ætluð eru til snertingar við viðkomandi matvæli og að notkun sé í samræmi við fyrirhugaða notkun.
- Hvernig er tryggt að umbúðir og önnur matvælasnertiefni séu geymd til að lágmarka áhættu á mengun þeirra.
- Matvælasnertiefni eiga að vera merkt í samræmi við ákvæði 15. gr. reglugerðar 398/2008

Gögn (t.d. vörulýsing eða vottorð) skulu vera til staðar sem sýna að umbúðir séu ætlaðar til snertingar við matvæli. Eitt eða fleiri eftirtalinna atriða skulu koma fram:

- Orðin „ætlað til snertingar við matvæli“ eða sambærilegt orðalag.
- Sérstök ábending/merking um tilætlaða notkun.
- Sérstök merking (glas og gaffall).



Einnig skal athuga hvort sérstakar leiðbeiningar um örugga og rétta notkun fylgja í skjölum eða á vörunni, ef þörf er á.

## Samræmisýfirlýsingar

Reglugerð 398/2008 (EB 1935/2004) gerir kröfu um að fyrir þær tegundir matvælasnertiefna sem lúta sértækum ráðstöfunum fyrir flokka efna og hluta, skuli fylgja skrifleg yfirlýsing, svokölluð samræmisýfirlýsing (Document of Compliance), þess efnis að þau séu í samræmi við reglur sem um þau gilda, sbr. 5. gr. og 16. gr. áðurnefndar reglugerðar. Þetta þýðir að fyrir matvælasnertiefni sem gerðar hafa verið sérreglugerðir fyrir er krafa um að þeim fylgi samræmisýfirlýsing. Krafa um samræmisýfirlýsingu gildir ekki um matvælasnertiefni á smásölustigi. Eins og staðan er í dag er krafa um samræmisýfirlýsingar fyrir eftirfarandi matvælasnertiefni:

- i. leirhluti,
- ii. endurgerðan sellulósa,
- iii. **plast** og endurunnið plast,
- iv. virk efni og hluti og gaumefni og –hluti.

Eftirfarandi atriði skulu a.m.k. koma fram í samræmisýfirlýsingu:

- Heiti og heimilisfang rekstraraðilans sem gefur út samræmisýfirlýsinguna
- Dagsetning yfirlýsingarinnar og undirritun. Almenn er miðað við 4 ára gildistíma.
- Staðfesting á því að matvælasnertiefnið uppfylli viðeigandi kröfur í reglugerð nr. 10/2011/EB og 398/2008.
- Nægar upplýsingar um efni, sem eru háð takmörkunum í tengslum við matvæli, sem fást með
- tilraunagögnum eða fræðilegum útreikningum varðandi sértæk flæðimörk þeirra.
- Forskriftir fyrir notkun matvælasnertiefnis
  - Tegund eða tegundir matvæla sem þeim er ætlað að komast í snertingu við.
  - Tími og hitastig við meðferð og geymslu meðan efniviðurinn eða hlutirnir eru í snertingu við matvælin.

Til viðbótar við samræmisýfirlýsinguna getur verið nauðsynlegt að óska eftir viðbótarupplýsingum eða grunngögnum, þ.e.a.s. þeim gögnum sem samræmisýfirlýsingin er byggð á. Þessi gögn geta t.d. verið áhættugreining frá Matvælaöryggisstofnun Evrópu (EFSA), upplýsingar um flæðiprófanir og upplýsingar um magn efna sem falla undir matvæla­reglugerðir (aukefni með tvíþætt notagildi (e. dual-use additives)). Það getur verið þörf á að biðja innflytjanda/framleiðanda að afla slíkra upplýsinga frá erlendum birgja og er venjulega veittur eins til tveggja vikna frestur til að útvega slík gögn.

Í viðauka 1 við reglugerð 398/2008 (EB1935/2004) eru 17 flokkar efna og hluta sem geta fallið undir sértækar ráðstafanir. Fyrir matvælasnertiefni úr plasti eru í 15. gr. reglugerðar 374/2012 (EB 10/2011) sérreglur sem eru ítarlegri en almennu kröfurnar í stofnreglugerðinni. Í IV. viðauka sömu gerðar eru kröfur sem gerðar eru til samræmisýfirlýsinga fyrir matvælasnertiefni úr plasti og upplýsinga í þeim.

### 8.1.1. Samræmisýfirlýsingar (8.51.1)

Skoðið m.a. eftirfarandi

- Matvælaframleiðendur skulu tryggja og geta sýnt fram á, að öll efni notuð í snertingu við matvæli og hráefni, bæði í framleiðslu og við þökkun, séu samþykkt til þeirra nota.
- Fyrir plast, leirhluti, endurgerðan sellulósa, virk efni og gaumefni sem eru í snertingu við matvæli skulu framleiðendur vísa fram gildri samræmisýfirlýsingu.
- Sannreyna þarf að matvælaframleiðendur, verslanir, veitingastaðir o.s.frv. noti rétt matvælasnertiefni og að þau séu notuð á réttan hátt. Sem dæmi má nefna að áprentuð hlið umbúða má ekki komast í snertingu við matvæli. Auk þess geta matvælasnertiefni haft ákveðnar takmarkanir t.d. varðandi snertingu við súr eða fiturík matvæli. Takmarkanir varðandi notkun m.t.t. efnasamsetningar matvæla, hitastigs og snertitíma verður að koma fram á umbúðunum eða í samræmisýfirlýsingu.

## 8.2. Framleiðendur matvælasnertiefna

Þeir sem framleiða eða flytja inn efni og hluti sem ætlað er að vera í snertingu við matvæli skulu tilkynna heilbrigðisnefnd (heilbrigðiseftirliti) um starfsemi sína áður en hún hefst, sbr. 2. mgr. 14. gr. laga nr. 93/1995.

**Laga og reglugerðarákvæði;** Samkvæmt reglugerð 398/2008 (EB 1935/2004) skulu matvælasnertiefni framleidd í samræmi við góða framleiðsluhætti (GMP), sbr. reglugerð 568/2008 (EB 2023/2006).

Þessi reglugerð setur reglur um góða framleiðsluhætti hvað varðar framleiðslu, vinnslu og dreifingu efna og hluta sem ætlað er að komast í snertingu við matvæli, að undanskilinni framleiðslu grunnefna (e. raw material). Sett er krafa um gæðatryggingakerfi, gæðaeftirlitskerfi og skjalahald.

- Gæðatryggingakerfi: Skal vera skjalfest og tryggja að lokaafurð sé í samræmi við reglur sem um hana gilda. Val á hráefnum skal vera þannig að lokaafurð sé í samræmi við reglur. Mismunandi aðgerðir við framleiðslu skulu framkvæmdar í samræmi við fyrirmæli og verklagsreglur.
- Gæðaeftirlitskerfi: Nær yfir eftirlit með framkvæmd og árangri og segir fyrir um ráðstafanir um úrbætur ef mistekst að beita GMP. Felur t.d. í sér að að gerðar séu prófanir á lokaafurð.
- Skjalahald: Forskriftir, framleiðsluformúlur og vinnsluferli eiga að vera skjalfest. Athugið að í viðauka við reglugerð 568/2008 (EB 2023/2006) eru settar fram sértækar kröfur um GMP þegar notaðir eru prentlitir.

Rekstraraðili er ábyrgur fyrir því að tryggja rekjanleika matvælasnertiefna á öllum stigum framleiðslu og dreifingar. Rekstraraðilar skulu að lágmarki geta rakið matvælasnertiefni eitt skref fram og eitt skref til baka, samanber 17. gr. reglugerðar 398/2008. Á umbúðum matvælasnertiefna eiga að vera upplýsingar sem gera kleift að rekja matvælasnertiefnin.

### Framleiðsla matvælasnertiefna (8.52.1)

Skoðið m.a. eftirfarandi:

- Er vinnsluumhverfi þrífalegt og góð umgengni
- Eru til staðar gögn sem styðja Gæðatryggingakerfi og gæðaeftirlitskerfi þar sem það á við.
- Er rekjanleiki til staðar

#### Ítarefni:

Leiðbeiningar um matvælasnertiefni, má finna [hér](#).

Norræna samstarfssíða um matvælasnertiefni má finna [hér](#).

## 9. Aukefni og fæðubótarefni

### 9.1. Aukefni

**Laga og reglugerðarákvæði:** reglugerð 978/2011 (EB 1333/2008) um aukefni í matvælum.

Aukefni eru efni sem aukið er í matvæli til þess að hafa áhrif á geymsluþol, lit, lykt, bragð eða aðra eiginleika matvæla. Ef aukefni eru notuð í starfsstöðinni skal vera til staðar verklag um hvernig tryggt er að aðeins séu notuð aukefni sem leyfilegt er að nota í viðkomandi matvæli, að magn aukefna sem notuð eru sé innan hámarksgilda (ef þau hafa verið sett fyrir viðkomandi efni) og að aukefni sem notuð eru séu af viðeigandi hreinleika og ætluð í matvæli (e. „food grade“).

- Aukefni sem notuð eru skulu vera leyfileg til notkunar í viðkomandi matvæli (viðauki II í reglugerð ESB nr. 1333/2008; sjá nánar gagnagrunn Evrópusambandsins um aukefni).
- Gögn skulu vera til staðar sem sýna fram á að magn aukefna sem hafa hámarksgildi, sé innan leyfilegra marka.
- Aukefna er ekki neytt sem matvæla einna og sér.
- Aukefni eru notuð af ásetningu við vinnslu hráefna, matvæla eða innihaldsefna þeirra í tilteknum tæknilegum tilgangi.

Reglugerð um aukefni gildir ekki um efni sem falla undir skilgreininguna „hjálparefni við vinnslu“. Hjálparefni við vinnslu eru efni sem:

- Hafa engin tæknileg áhrif í fullunninni vöru og sem mega ekki hafa í för með sér heilbrigðisáhættu.

#### 9.1.1. Skoðun á aukefnum (9.51.1)

Kannið hvort aukefni sem notuð eru skulu vera leyfileg til notkunar í viðkomandi matvæli. Eru gögn skulu til staðar sem sýna fram á að magn aukefna sem hafa hámarksgildi, sé innan leyfilegra marka.

Ítarefni:

Leiðbeiningabæklingur Matvælastofnunar um aukefni má finna [hér](#).

Gagnagrunn Evrópusambandsins um aukefni má finna [hér](#).

### 9.2. Bragðefni, ensím og erfðabreytt matvæli

Reglugerð 1334/2008/EB (187/2015) um bragðefni, 1332/2008/EB (977/2011) um ensím, 1237/2014 um erfðabreytt matvæli

**Bragðefni** :Einungis er heimilt að nota bragðefni í matvæli sem eru á lista ESB yfir leyfileg bragðefni og matvælin þurfa einnig að uppfylla ákveðin skilyrði fyrir notkuninni. Listann má nálgast [hér](#).

Sérstök skilyrði gilda um merkinguna „náttúruleg“ bragðefni. Einungis má nota hugtakið „náttúrulegt“ ef bragðefnið er unnið úr náttúrulegum efnum. Nánari skilyrði um „náttúruleg“ bragðefni má finna í 16. gr. reglugerðar nr. 187/2015 um bragðefni.

Notkun reykbragðefna í matvæli er einungis leyfð ef notkunin felur ekki í sér hættu fyrir heilbrigði manna og notkunin skal ekki vera villandi fyrir neytendur. Lista yfir leyfileg reykbragðefni má finna í reglugerð nr. 966/2014 (EB



nr. 1321/2013). Rétt er að minna á að ef reyking matvæla með reykbragðefnum er tilgreind á neytendaumbúðum má það ekki koma fram sem „reykt“ í hefðbundnum skilningi þess orðs.

**Ensím:** Einungis er heimilt að nota matvælaensím í matvæli ef þau uppfylla eftirfarandi skilyrði:

- Þau valda ekki heilbrigðisáhættu.
- Tæknileg þörf er fyrir notkun þeirra.
- Notkun þeirra villir ekki um fyrir neytendum (t.d. í tengslum við eiginleika, ferskleika og gæði).

Ef ensím eru notuð sem innihaldsefni skal merkja þau í innihaldslýsingu skv. reglugerð 1294/2014, dæmi: Rotvarnarefni (lýsósím).

**Erfðabreytt matvæli:** Öll matvæli sem innihalda eða samanstanda af erfðabreyttum lífverum eða eru framleidd úr eða innihalda innihaldsefni sem framleidd eru úr erfðabreyttum lífverum þurfa að uppfylla eftirfarandi skilyrði:

- Þau skal merkja sem erfðabreytt (skv. 4. gr. reglugerðar nr. 1237/2014).
- Rekstraraðilar skulu sjá til þess að skriflegar upplýsingar um að varan samanstandi af eða innihaldi erfðabreyttar lífverur séu sendar áfram til rekstraraðilans sem tekur við vörunni.

### 9.2.1. Skoðun á bragðefnum, ensímum og erfðabreyttum matvælum (9.52.1)

Eru tilstaðar gögn sem sýna fram á að notkun á bragðefnum, ensímum og erfðabreyttum matvælum sé í samræmi við reglur.

## 9.3. Fæðubótarefni, matvæli fyrir sérstaka hópa og íblöndun vítamína, steinefna og tiltekinna annarra efna í matvæli

Reglugerð 46/2002/EB (624/2004) um fæðubótarefni, 1925/2006/EB (327/2010) um íblöndun vítamína og steinefna og tiltekinna annarra efna í matvæli og 609/2013/EB (834/2014) um matvæli sem eru ætluð ungbörnum og smábörnum, matvæli sem eru notuð í sérstökum læknisfræðilegum tilgangi og þyngdarstjórnunarfæði í stað alls annars fæðis.

**Fæðubótarefni:** Allir framleiðendur eða innflutningsaðilar fæðubótarefna þurfa að uppfylla eftirfarandi kröfur og merkja skal fæðubótarefni á eftirfarandi hátt:

- Með heitinu „fæðubótarefni“.
- Með heiti þess flokks efnis eða efna sem einkenna vöruna.
- Með ráðlögðum daglegum neysluskammti.
- Með varnarorðum um að neyta ekki meira af vörunni en ráðlagður daglegur neysluskammtur segir til um.
- Með yfirlýsingu þess efnis að ekki skuli neyta fæðubótarefna í stað fjölbreyttrar fæðu.
- Með yfirlýsingu um að geyma skuli vöruna þar sem börn náí og sjái ekki til.

Við framleiðslu á fæðubótarefnum er eingöngu heimilt að nota þau vítamín og steinefni sem fram koma í viðauka I og í því formi sem kemur í viðauka II í reglugerð nr 651/2012.

## Íblöndun vítamína, steinefna og tiltekinna annarra efna í matvæli:

Einungis er heimilt að blanda vítamínum og steinefnum í matvæli sem fram koma í viðauka I í reglugerð nr. 327/2010 á því formi sem tilgreint er í viðauka II. í sömu reglugerð.

**Matvæli fyrir sérstaka hópa:** Um er að ræða matvæli sem eru ætluð ungbörnum og smábörnum (ungbarnablöndur og barnamatur), matvæli sem eru notuð í sérstökum læknisfræðilegum tilgangi og þyngdarstjórnunarfæði í stað alls annars fæðis.

- Öll framleiðsla og dreifing á ungbarnablöndum og matvælum sem eru notuð í sérstökum læknisfræðilegum tilgangi skal vera tilkynnt til Matvælastofnunar.
- Notkun efna í slík matvæli skal vera í samræmi við viðauka I í reglugerð nr. 834/2014.

### 9.3.1. Skoðun á 9.3. Fæðubótarefni, matvæli fyrir sérstaka hópa og íblöndun vítamína, steinefna og tiltekinna annarra efna í matvæli (9.53.1)

Eru til staðar, gögn, sem sýna fram á að notkun á bragðefnum, ensímum og erfðabreyttum matvælum sé í samræmi við reglur.

## 10. Matvælaöryggiskerfi (Innra eftirlit)

Laga og reglugerðarákvæði:

Fram kemur í 5. gr. reglugerðar 103/2010 (EB 852/2004) að matvælafyrirtæki skulu fylgja framkvæmd þeirra aðferða sem byggjast á meginreglum um greiningu á hættu (ýtarlegri umfjöllun um hættur og hættugreiningu er í kafla 10.7)

Þar sem aðstæður eru mjög ólíkar á milli matvælafyrirtækja og kröfur þar með líka, er búið að skilgreina þrjú flokka innra eftirlits flokkur 1 (einfalt innra eftirlit), flokkur 2 (almennt innra eftirlit) og flokkur 3 (fullt HACCP)). Eftirfarandi kaflar eiga við um matvælafyrirtæki í flokki 3 og alla sem eru með samþykkisnúmer. Kaflarnir eiga einnig flestir við um matvælafyrirtæki í flokki 2, þá sérstaklega þau sem eru með mikilvægan stýristað. Skörun getur átt sér stað og kröfur þarf alltaf að veita og meta m.t.t. áhættu sem getur steðjað að matvælaframleiðslunni. Sum eftirlitsatriði hafa þegar komið fram en hér er lögð mun meiri áhersla á skriflegt verklag og skráningar. Dæmi: þó svo að ekki sé sérstaklega farið fram á skriflegt verklag og skráningar á þjálfun starfsfólks hjá fyrirtæki í innra eftirlits flokki 1, þá ber þeim líka að þjálfna sitt starfsfólk og eftirlit með því fer einfaldlega fram með eftirliti með starfsfólki við störf.

### 10.1. Þjálfun og fræðsla starfsfólks og eftirlit með heilsu starfsfólks

Krafa: Það skal skilgreint hvernig tryggt er að starfsfólk fái fullnægjandi fræðslu og/eða þjálfun í hollustuháttum er varða matvæli (góðum starfsháttum), innra eftirliti og hættugreiningu.

Reglugerð 103/2010 (EB 852/2004) viðauki II, kafli XII, liðir 1 og 2.

#### 10.1.1. Verklag við þjálfun og fræðslu starfsfólks (10.51.1)

Ábyrgðarskipting starfsmanna skal skilgreind. Til staðar skal vera skilgreint verklag um hvernig staðið er að þjálfun og/eða fræðslu starfsmanna í góðum hollustuháttum er varða matvæli, matvælaöryggiskerfi (innra eftirliti) og hættugreiningu.

Verklagið skal lýsa eftirfarandi, eftir því sem við á.

- Ábyrgðarskiptingu og starfslýsingu starfsmanna.
- Nýliðaþjálfun og -fræðslu, s.s varðandi hollustuhætti er varða matvæli, matvælaöryggiskerfi (innra eftirlit), hættugreiningu og vöktun á mikilvægum stýristöðum (MSS) þar sem það á við.
- Reglubundinni fræðslu og/eða þjálfun starfsfólks.
- Skráningu á þjálfun starfsmanna.

#### 10.1.2. Framkvæmd þjálfunar og fræðslu (10.51.2)

Er vísbinding um að þjálfun og fræðsla sé samkvæmt skilgreindu verklagi?

- Eru til áætlanir um nýliðaþjálfun og -fræðslu
- Er til áætlun um viðeigandi reglubundna þjálfun og fræðslu í góðum starfsháttum, innra eftirliti hættugreiningu og vöktun á mikilvægum stýristöðum?
- Eru til skráningar á þjálfun og fræðslu starfsmanna?

### 10.1.3. Hreinlæti og heilsa starfsfólks (10.51.3)

Krafa: Það skal skilgreint hvernig það er tryggt að starfsfólk sem meðhöndlar matvæli og aðrir sem fara um svæði þar sem matvæli eru meðhöndluð mengi ekki matvæli. Tilvísun í reglugerð: 103/2010 (EB 852/2004) viðauki II, kafli VIII, liðir 1 og 2.

#### Umgengnisreglur og heilsufar.

Til staðar skal vera skilgreint verklag sem lýsir því hvernig persónulegt hreinlæti starfsfólks sé tryggt og hvernig komið sé í veg fyrir að starfsfólk sem haldið er sjúkdómum sem getur borist með matvælum eða er t.d. með sýkt sár, húðsýkingu, sár eða niðurgang vinni við meðhöndlun matvæla eða komi inn á svæði þar sem matvæli eru meðhöndluð ef minnstu líkur eru á beinni eða óbeinni mengun. Markmiðið er að koma í veg fyrir að starfsfólk geti mengað matvæli.

Verklagið skal lýsa eftirfarandi, eftir því sem við á:

- Reglum um notkun vinnufatnaðar/hlífðarfata og þrif á honum (sloppar, skór, stígvél, hárnét).
- Reglur um reykingar, notkun munn- og neftóbaks, notkun naglalakks, skartgripa, armbandsúra o.s.frv.
- Reglur um neyslu matar og drykkja.
- Reglum um handþvott starfsmanna.
- Reglur um umgengni starfsmanna milli svæða þar sem matvæli eru meðhöndluð s.s. milli hreinna og óhreinna svæða.
- Reglur um umgengni gesta og þjónustu- og viðgerðarmanna sem eiga erindi inn á svæði þar sem matvæli eru meðhöndluð.
- Reglur um skráningu heilsufarsyfirlýsingar við nýráðningu.
- Reglur um hvernig skuli meðhöndla sár, ígerðir og veikindi starfsmanna.
- Reglur um skráningar og viðbrögð við frávikum, s.s. viðbrögð ef upp kemur grunur um að hætta sé á að matvæli hafi mengast vegna veikinda starfsmanna.

Eftirfylgni með umgengni og heilsufari;

Er vísbending um að farið sé eftir skilgreindu verklagi?

- Er starfsfólk í viðeigandi vinnufatnaði/hlífðarfötum?
- Er starfsfólk með skartgripi, naglalakk, ilmvatn?
- Þvær starfsfólk sér um hendur þegar það kemur inn í rými þar sem matvæli eru framleidd og t.d. þegar það hefur meðhöndlað óhreina hluti?
- Er starfsfólk með sár / ígerðir sem geta mengað matvæli?
- Fylgir starfsfólk umgengnisreglum þegar það fer á milli hreinna og óhreinna svæða?
- Neytir starfsfólk matvæla þar sem matvæli eru meðhöndluð?
- Notar starfsfólk persónulega hluti, t.d. síma þar sem matvæli eru meðhöndluð?
- Eru til útfylltar heilsufarsyfirlýsingar fyrir alla starfsmenn?

## 10.2. Hreinlætisáætlanir

Krafa: Halda skal athafnasvæðum, þar sem matvæli eru meðhöndluð, hreinum og í góðu standi. Halda skal flutningatækjum og/eða gámum, sem eru notuð við flutning matvæla, hreinum. Ef flutningatæki og/eða gámar hafa verið notuð til að flytja eitthvað annað en matvæli eða flytja mismunandi matvæli skulu þau þrífir vel milli flutninga til að komast hjá hættu á mengun. Allir hlutir, fylgihlutir og búnaður, sem kemst í snertingu við matvæli, skal vera vel þrífir og ef nauðsyn krefur sótthreinsaður.

Tilvísun í reglugerð: Reglugerð 103/2010 (EB 852/2004) viðauki II, kafli I, liður 1; kafli IV, liður 1 og 5; kafli V, liður 1 a.

### 10.2.1. Þrifaáætlanir og skráningar (10.52.1)

Til staðar skal vera skilgreint verklag um hvernig skuli standa að þrifum og sótthreinsun á húsnæði, innréttingum, tækjum, ílátum og öðrum búnaði, sem og flutningstækjum.

Verklagið skal lýsa eftirfarandi, eftir því sem við á:

- Lýsingu á tíðni og framkvæmd þrifa á mismunandi svæðum, innréttingum og búnaði.
- Lýsingu á undirbúningi fyrir þrif, s.s. frágangi á umbúðum og hlutum í framleiðslurými sem geta torvelað þrif.
- Ábyrgðaraðila þrifa.
- Hvaða þrifaefni eru notuð og leiðbeiningar um notkun þeirra.
- Hvaða kröfur eru gerðar til þrifa á á flötum sem snerta matvæli.
- Hvernig þrifa, sótthreinsiefni og önnur áhöld til þrifa eru geymd.
- Lýsing á eftirliti með þrifum og þeim viðmiðanareglum gilda.
- Lýsing á úrbótum sem grípa á til ef þrifum er ábótavant.
- Reglur um skráningu á þrifum, eftirliti og úrbótum.

### 10.2.2. Meindýravarnir (10.52.2)

Krafa: Starfsstöðin og matvæli eða matvælasnertiefni skulu ekki mengast vegna skaðvalda, s.s. nagdýra og skordýra eða húsdýra.

Tilvísun í reglugerð: Reglugerð 103/2010 (EB 852/2004) viðauki II, kafli I, liður 2 c; kafli VI, liður 3; kafli IX, liður 4.

#### Verklag meindýravarna

Til staðar skal vera skilgreint verklag sem lýsir því hvernig komið er í veg fyrir að skaðvaldar (s.s. nagdýr og skordýr) og önnur dýr komist inn í fyrirtækið og hvernig skal brugðist við komist þau inn.

Verklagið skal lýsa eftirfarandi, eftir því sem við á:

- Fyrirbyggjandi aðgerðum sem koma í veg fyrir að skaðvaldar og önnur dýr komist inn í fyrirtækið.
- Hvernig er komið í veg fyrir að skaðvaldar og önnur dýr komi sér upp afdrepi utan húss?
- Eftirlit með ummerkjum eftir skaðvalda.
- Staðsetningu nagdýragilda / flugnabana á yfirlitsmynd af húsnæði.
- Eftirliti með meindýravarnabúnaði, tíðni og skráningar. Athugið að eitur er ekki leyfilegt innandyrna. Perur í flugnabönum þarf að skipta um a.m.k. einu sinni á ári.

- Eftirliti með meindýravörnum. Þéttar hurðir og gluggar, opnir gluggar með þéttum skordýranetum, úrgangur, rusl utanhúss, lokaðar dyr.
- Lýsing að aðgerðum til úrbóta ef ummerki um meindýr og eða meindýravarnir eru ekki fullnægjandi.
- Tilvísun í eða afrit af samningi við meindýraeyði sem hefur gilt starfsleyfi frá heilbrigðisnefnd og notendaleyfi frá Umhverfisstofnun ef notað er eitur.

## Framkvæmd meindýravarna

Er unnið samkvæmt skilgreindu verklagi?

- Eru ummerki eftir skaðvalda (s.s. nagdýr og skordýr) og húsdýr?
- Eru dyr og gluggar þéttir?
- Eru dyr og opnanleg fög höfð lokað?
- Eru skordýranet fyrir opnanlegum fögum?
- Er meðferð úrgangs þannig að komið sé í veg fyrir að skaðvaldar sæki í hann?
- Eru til skráningar á eftirliti með meindýravarnabúnaði þar sem þörf er á þeim?
- Er gripið til úrbóta þegar þörf er á?

### 10.2.3. Meðhöndlun matvæla og matvælasnertiefna, aðskilnaður og vöruvörn (10.52.3)

Tilvísun í lög og reglur: 13. gr. laga nr. 93/1995 og reglugerð 103/2010 (EB 852/2004)viðauki II, kafli I, liður 10, kafli IV, kafli IX, liðir 2 og 3, kafli X, liðir 2 og 3.

## Verklag um vörn gegn mengun

Verklag og/eða teikningar eru til staðar um hvernig komið er í veg fyrir krossmengun milli hrávöru, umbúða, kemískra efna og fullunninnar vöru. Verklag skal tryggja að komið sé í veg fyrir krossmengun frá vöru sem inniheldur ofnæmisvaldandi efni.

- Teikningar sem sýna skiptingu athafnasvæðis í hrein og óhrein svæði eru til staðar.
- Teikningar skulu jafnframt sýna vörufælði, flæði starfsfólks og akstursleiðir lyftara.
- Reglum um aðskilnað hreinna og óhreinna svæða og umgang milli þeirra.

Þegar talað er um aðskilnað, getur verið átt við aðskilnað með fjarlægð (svæði), með veggjum (rými) eða í tíma. Geymsla og flutningur ópakkaðra afurða innan húss sem utan skal fara fram með tilhlýðilegri vörn fyrir vöruna/afurðina. Ökutæki og gámar sem notaðir eru til flutninga á hráefni, hálfunnum eða fullnum matvælum skulu vera lokað og þétt þannig að ryk og önnur óhreinindi geti ekki borist í hráefnið, afurð eða pakkningar.

- Vörumóttaka og vöruafhending á sér stað þannig að hættu á mengun er haldið í lágmarki. Vörufælði skal vera þannig að óhreint efni (t.d. flutningsbretti, ytri umbúðir) fari ekki inn á hrein svæði þar sem unnið með óvarðar afurðir þannig að hætta á mengun geti skapast.
- Öll matvæli í frystigeymslum skulu varin með umbúðum.
- Kassar skulu ekki standa beint á gólfum frystigeymsla.
- Vörur sem eru ekki ætlaðar til sölu eða manneldis, t.d. frábrigðavörur eða beita, skulu aðeins geymdar í frystigeymslum þar sem matvæli eru geymd ef þær eru skilmerkilega merktar sem slíkar og haldið aðskildum frá matvælum sem eru ætluð til manneldis.
- Sé vara sett óvarin í frystiklefa í því skyni að frysta hana, skal það gert í sérstökum frystiklefa eða frystiskáp þar sem ekki eru pakkaðar afurðir, nema hægt sé að veita óþökkuðu vörunni nægjanlega vörn.
- Ef ræktun örvera fer fram á rannsóknastofu sem er hluti af starfsstöð þá skal engin hætta vera á að mengun geti mögulega borist inn í matvælavinnslu s.s. með starfsfólki rannsóknastofu ef það fer inn á svæði þar sem unnið er með matvæli. Nánari upplýsingar má nálgast í leiðbeiningum Matvælastofnunar
- Reglur um notkun flutningstækja.

## Meðhöndlun og varnir

Það skal skilgreint hvernig tryggt er :

- Að öll hráefni sem geymd eru í fyrirtækinu séu geymd við réttar aðstæður sem koma í veg fyrir að þau mengist.
- Að matvæli á öllum stigum í framleiðslu og dreifingarferlinu séu varin gegn mengun.
- Að matvælasnertiefni séu geymd við réttar aðstæður sem koma í veg fyrir að þau mengist.
- Að hættuleg efni og/ eða efni sem ekki eru ætluð til neyslu séu merkt á viðeigandi hátt og þau séu geymd í öruggum ílátum.
- Að hreinsi- og sótthreinsiefni séu ekki geymd á svæðum þar sem matvæli eru meðhöndluð.
- Að ökutæki og eða gámar eða önnur flutningstæki eða ílát sem notuð eru til að flytja matvæli séu ekki notuð undir annað en matvæli ef hættu er á að matvæli mengist.

### 10.3. Móttökueftirlit matvæla og umbúða

Krafa: Öll hráefni, innihaldsefni og önnur efni sem eru notuð við framleiðslu matvæla skulu ekki innihalda sníkjudýr, örverur, niðurbrotsefni, eiturefni eða framandi efni sem geta valdið því að matvæli verði óhæf til neyslu. (Kafli IX, liður 1). Efni sem er notað í innri og ytri umbúðir matvæla skal ekki valda mengun. (Kafli X, liður 1). Umbúðir, áhöld og búnaður, sem kemst í snertingu við matvæli (matvælasnertiefni) skal henta til notkunar hverju sinni. (ESB/1935/2004, 3. gr., 16. gr., ESB/2023/2006).

#### 10.3.1. Verklag við móttöku matvæla, matvælasnertiefna og annarra efna (10.53.1)

Til staðar skal vera verklag / reglur sem lýsa því hvernig tryggt sé að öll hráefni, innihaldsefni, matvælasnertiefni og efnavara (s.s. þrífaefni, smurefni) uppfylli þær kröfur sem gerðar eru.

Verklagið skal a.m.k. lýsa eftirfarandi, eftir því sem við á:

- Reglum um móttökueftirlit allra matvæla (þ.m.t. hráefni, bætiefni, aukefni, bragðefni), þannig að það sé skoðað.
- Að matvælin komi frá framleiðendum með starfsleyfi (ef innlendir framleiðendur) eða skráðum framleiðendum. Birgjamat?
- Að matvæli úr dýrafurðum komi frá samþykktum starfstöðvum.
- Að innihaldsefni sem nota á við framleiðslu matvæla, s.s. aukefni, bragðefni, bætiefni, séu ætluð til notkunar í matvæli eða fyrir matvæli.
- Að merkingar/ auðkenni á matvælum, þ.m.t. innihaldsefnum, séu í samræmi við það sem stendur á skjölum og í lögum og reglum um matvæli.
- Að varan standist þær kröfulýsingar sem samið hefur verið um.
- Að geymsluskilyrðum sé fullnægt í dreifingu.
- Að umbúðir séu heilar/ órofnar.
- Reglum um skoðun vöru /skynmat og sýnatöku við móttöku.
- Reglur um skoðun á því að sótthreinsiefni, þrífaefni og smurefni séu ætluð til notkunar í matvælaíðnaði þar sem það á við.
- Reglur um móttöku og meðhöndlun á vöru sem hefur verið skilað.
- Reglur um viðbrögð vegna frávika sem upp koma og reglur um skráningar og viðmiðunarmörk

Þess utan þarf varðandi móttöku á matvælasnertiefnum að skoða:

- Að það sé tryggt að matvælasnertiefni séu ætluð til snertingar við matvæli.

- Að það sé tryggt að efnin henti fyrir tiltekin matvæli og aðstæður.
- Að gögn sem fylgja séu skoðuð og tekið sé mið af þeim (merkingar/vörulýsingar, notkunarleiðbeiningar, samræmisýfirlýsingar).
- Að framleiðandi matvælasnertiefna sé með GMP / innra eftirlit.

### 10.3.2. Framkvæmd við móttöku matvæla, matvælasnertiefna og annarra efna (10.53.2)

Er vísbending um að unnið sé samkvæmt skilgreindu verklagi:

- Er móttökueftirlit s.s. samanburður á vörulýsingum og vörum, skynmat og sýnatökur í samræmi við verklag?
- Koma matvæli, frá birgjum sem eru með starfsleyfi / skráðum fyrirtækjum, matvæli úr dýraafurðum frá samþykktum starfstöðvum?
- Eru innihaldsefni ætluð til notkunar í matvæli skv. merkingum eða upplýsingarblöðum?
- Eru skilavörur meðhöndlaðar skv. skilgreindu verklagi?
- Eru viðbrögð við frávikum í samræmi við verklag?
- Eru skráningar til staðar og fullnægjandi?

### 10.3.3. Innflutningur á kjöti og eggjum frá EES svæðum (Salmonella og Kampýlóbakter) (10.53.3)

Aðilar sem flytja inn kjöt eða egg þurfa að sýna fram á verklag um innflutning á fersku hráu kjöti og eggjum vegna viðbótartrygginga varðandi Salmonellu. Aðilar sem flytja inn og dreifa alifuglakjöt þurfa einnig að sýna fram á verklag um dreifingu á hráum alifuglaafurðum vegna Kampýlóbakter.

- Gögn eru til staðar varðandi viðbótartryggingar (viðskiptaskjöl, vottorð og niðurstöður salmonellurannsókna)
- Gögn eru til staðar varðandi Kampýlóbakter í alifuglaafurðum

Leiðbeiningar um innflutning á kjöti og eggjum eru á heimasíðu MAST undir innflutningur dýraafurða frá EES svæðum og má sjá [hér](#).



## 10.4. Hitastigseftirlit og skráningar

Krafa: það skal skilgreint hvernig tryggt er:

- Að matvæli séu ekki geymd við hitastig sem getur haft getur haft heilbrigðisáhrættu í för með sér. Kæling matvæla skal vera órofin. (EB/852/2004. Viðauki II kafli IX, liður 5).
- Að heit matvæli sem þarf að kæla séu kæld eins hratt og hægt er til að tryggja öryggi þeirra. (EB/852/2004. viðauki II, kafli IX, liður 6).
- Að þíðing matvæla fari þannig fram að hættu á vexti sjúkdómsvaldandi örvera eða myndun eitrefna sé haldið í lágmarki. (EB/852/2004. Viðauki II kafli IX, liður 7).
- Að hraðfryst matvæli séu meðhöndluð, geymd og flutt í samræmi reglugerð um hraðfryst matvæli. (EB/37/2005).
- Kælivara skal geymd við 0-4°C (reglugerð nr. 506/2010 br. á EB/852/2004).
- Frystivara skal geymd við a.m.k. -18°C (reglugerð nr. 506/2010 br. á EB/852/2004).
- Heit matvæli skal haldið við a.m.k. 60°C (reglugerð nr. 506/2010 br. á EB/852/2004).

### 10.4.1. Verklag við hitastigsmælingar (10.54.1)

Til staðar skal vera verklag sem lýsir því hvernig tryggt sé að matvælum, hráefnum og innihaldsefnum sé haldið við það hitastig sem kemur í veg fyrir fjölgun sjúkdómsvaldandi örvera og myndun eitrefna vegna vaxtar örvera. Verklagið skal lýsa eftirfarandi:

- Reglum um við hvaða hitastig skal geyma viðkvæm hráefni, innihaldsefni, hálfunnar vörur og fullunnar vörur.
- Reglum um hvernig matvælum skuli haldið heitum.
- Reglum um hvernig skuli kæla matvæli sem hafa verið hituð.
- Reglur um hvernig skuli standa að upppíðingu matvæla.
- Reglum um hvernig eigi að tryggja að kælikeðja viðkvæmra matvæla sé ekki rofin í framleiðsluferlinu og í flutningum.
- Reglum um eftirlit með hitastigi (skráning) í kælum, frystum, vinnsluferli matvæla og flutningi matvæla.
- Reglum um prófun á mælibúnaði / hitamælum.
- Reglum um hvernig skuli bregðast við ef hitastig stenst ekki þau viðmiðunarmörk sem hafa verið sett.

### 10.4.2. Framkvæmd hitastigsmælinga (10.54.2)

Er vísbending um að unnið sé samkvæmt skilgreindu verklagi:

- Eru hráefni, innihaldsefni, hálfunnar vörur og tilbúnar afurðir geymdar við rétt hitastig
- Er kæling soðinna matvæla framkvæmd á réttan hátt? Athuga skráningar?
- Er matvælum, haldið heitum við rétt hitastig og eru tímamörk haldin? Athuga skráningar?
- Er upppíðing matvæla framkvæmd á réttan hátt? Athuga skráningar?
- Eru til skráningar á hitastigseftirliti við móttöku, í kælum, frystum, vinnsluferli matvæla?
- Er kælikeðjan órofin?
- Er mælibúnaður / hitamælur prófaður?
- Er gripið til aðgerða þegar hitastig fer út fyrir viðmiðunarmörk?

Viðmiðunarreglur fyrir ýmis hitastig eru í viðauka D.

Athugið, ef mikilvægur stýristaður hefur verið skilgreindur til að fylgjast með hitastigi skal hann skoðaður undir kafla 10.7.7 og í framhaldi þaðan.

## 10.5. Örverufræðileg viðmið, sýnatökur og geymsluþol

Krafa: Það skal skilgreint hvernig tryggt er að örverufræðileg viðmið séu uppfyllt. Hér er átt við matvælaöryggisviðmið (viðauki I), hollustuháttaviðmið (viðauki II), prófanir á geymsluþoli, og sýnatökur í framleiðsluumhverfi eða þar sem þörf er á að sýna fram á að matvælin standist þær kröfur sem settar eru. Reglugerð 135/2010 (EB/2073/2005).

### 10.5.1. Verklag við sýnatökuáætlanir og sýnatökur (10.55.1)

Um sum matvæli gilda sérstakar reglur um sýnatöku. Þær reglur skiptast í tvennt, reglur um sýnatöku vegna matvælaöryggisviðmiða og vegna hollustuháttaviðmiða. Kanna þarf hvort framleidd eru matvæli í fyrirtækinu sem örverufræðileg viðmið hafa verið sett fyrir:

- Matvæli tilbúin til neyslu (sjá nánar kafla 10.5.4.)
- Kjöt og kjötafurðir
- Mjólk og mjólkurafurðir.
- Ungbarnaformúlur.
- Eggjaafurðir.
- Lagarafurðir fisktegunda sem eru auðugar af histidíni (s.s. makrill, síld, túnfiskur og ansjósur).
- Lifandi samlokur, lifandi skrápdyr, möttuldýr, snigla, skelfisk og afurðir þessara tegunda.
- Grænmeti og ávexti.
- Gelatín og kollagen.

Ef einhver af þessum matvælum eru framleidd í starfsstöðinni skal reglulega taka sýni og greina viðeigandi örverur/eiturefni/umbrotsefni með viðeigandi tíðni og sýnatökuáðferð eins og lýst er í viðaukum áðurnefndrar reglugerðar.

Leiðbeiningar þurfa að vera um hvernig skuli standa að sýnatöku, þ.e. hver, hvar, hvernig og hve mikið (Sýnatökuáætlun). Reglur um viðbrögð við frávikum þ.e. tilkynningaskylda/innköllun ef um frávik vegna matvælaöryggisviðmiða er að ræða eða umbætur í framleiðslu ef um frávik vegna hollustuháttaviðmiða er að ræða.

Ef starfsstöð framleiðir matvæli tilbúin til neyslu skal vera til sýnatökuáætlun fyrir eftirlit með *Listeria monocytogenes* í framleiðsluumhverfinu sjá kafla 10.5.4.

Eftirfarandi skal a.m.k. koma fram í sýnatökuáætlun:

- Tíðni sýnatöku
- Fjöldi sýna sem tekin eru í hvert skipti?
- Prófunaraðferðir (skulu vera í samræmi við reglugerð ESB nr. 2073/2005 eða jafngild).
- Viðmiðunarmörk

### 10.5.2. Framkvæmd sýnatöku og eftirfylgni (10.55.2)

Er vísbinding um að farið sé eftir sýnatökuáætlun?

- Eru niðurstöður fyrirliggjandi sem sýna að sýni eru tekin í samræmi við sýnatökuáætlun?
- Eru prófunaraðferðir skv. reglugerð 135/2010 (ESB/2073/2005 eða er hægt að sýna fram á að þær séu jafngildar?
- Er gripið til réttara viðbragða við frávikum eins og skilgreint er í sýnatökuáætlun?
- Hvað er lagt til grundvallar við mat á geymsluþoli?

**Ítarefni** Leiðbeiningar um reglugerð um örverufræðileg viðmið eru á heimasíðu MAST undir innra eftirlit og má sjá [hér](#).

### 10.5.3. Geymsluþol (10.55.3)

3. gr. og II. Viðauki reglugerðar 135/2010 (EB2073/2005)

Gögn skulu liggja fyrir sem sýna fram á að öryggi matvæla sé tryggt út geymsluþolstímann. Dæmi um gögn sem styðja geymsluþol matvæla:

- Rannsóknir á rannsóknastofum (örverur, skynmat o.fl.).
- Geymsluþolsprófanir.
- Vaxtalíkön.
- Vísindagreinar.

### 10.5.4. Matvæli tilbúin til neyslu – *Listeria monocytogenes*\* (10.55.4)

5. gr. og I. viðauki í reglugerð 135/2010 (EB 2073/2005).

Ef starfsstöð framleiðir matvæli sem eru tilbúin til neyslu þarf að vera skilgreint í hvaða matvælaflokki matvælin tilheyrir (skv. reglugerð um örverufræðileg viðmið): flokki 1.2 eða 1.3 eins og lýst er ítarlega í leiðbeiningum sem má finna [hér](#).

- 1.2 – Tilbúin matvæli sem geta stuðlað að vexti *Listeriu monocytogenes*,
- 1.3 – Tilbúin matvæli sem geta ekki stuðlað að vexti *Listeriu monocytogenes*, Ef vaxtarskilyrði fyrir *L. monocytogenes* eru ekki góð þá má hún ekki greinast yfir 100 CFU/g á geymsluþolstímanum. Framleiðandinn þarf einnig að sýna fram á að matvælin stuðli ekki að vexti *L. monocytogenes*. Dæmi um eiginleika matvæla sem hindra vöxt *L. monocytogenes*:
  - I. pH < 4,4
  - II. vatnsvirkni (aw) < 0,92
  - III. pH < 5,0 og aw < 0,94
  - IV. matvæli með minna en 5 daga geymsluþol
  - V. frosin matvæli

Tíðni sýnatöku ræðst af því hvort matvælin stuðli að vexti *Listeriu monocytogenes*.

Dæmi:

- Áhættumikil matvæli sem geta stuðlað að vexti *Listeriu monocytogenes*. Dæmi: reyktur og grafinn lax.
- Áhættuminni Áhættuminni matvæli sem þó geta stuðlað að vexti *Listeriu monocytogenes*.-Dæmi: tilbúin matvæli sem þarf ekki að gegnumhita fyrir neyslu og hafa meira en 5 daga geymsluþol (s.s. soðið álegg).
- Áhættulítill matvæli sem stuðla ekki að vexti *Listeriu monocytogenes*.-Dæmi: Frosin matvæli, réttir með skemmra en 5 daga geymsluþol og álegg með lága vatnsvirkni.

Nánar um tíðni og eiginleika má sjá í fyrrnefndum leiðbeiningum og einnig [hér](#).

## 10.6. Rekjanleiki og innköllun matvæla

### 10.6.1. Rekjanleiki (10.56.1)

Krafa: Að hægt sé að rekja matvæli (hráefni og afurðir; forpökkuð og óforpökkuð matvæli) og matvælasnertiefni a.m.k. eitt skref áfram og eitt skref til baka með skilvirkum hætti.

#### Laga- og reglugerðarákvæði:

Matvæli: a-liður 13. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli, með síðari breytingum.

Matvæli: 1. - 5. mgr. 18. gr. reglugerðar Evrópusambandsins nr. 178/2002, með síðari breytingum (innleidd hér á landi með reglugerð nr. 102/2010).

Matvælasnertiefni: 4. mgr. 14. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli, með síðari breytingum.

Matvælasnertiefni: 1. - 3. mgr. 17. gr. reglugerðar Evrópusambandsins nr. 1935/2004, með síðari breytingum (innleidd hér á landi með reglugerð nr. 398/2008).

#### Verklag um rekjanleika

Í fyrirtækjum þar sem fram fer framleiðsla eða innflutningur/dreifing á matvælum/matvælasnertiefnum skal vera til staðar skriflegt verklag eða reglur um rekjanleika sem nær frá mótteknum matvælum/matvælasnertiefnum til afhentra matvæla/matvælasnertiefna. Heilbrigðisfulltrúi getur gert kröfu um skriflegt verklag um rekjanleika í öðrum fyrirtækjum en að framan greinir.

Verklagið skal að lágmarki ná til:

- Upplýsinga um birgja; Heiti birgja, vöruheiti, magn vöru, móttökudagsetning, lotunúmer, framleiðsludagsetning eða aðrar rekjanleikaupplýsingar.
- Upplýsinga um viðskiptavini; Heiti viðskiptavinar, vöruheiti, magn vöru, lotunúmer, framleiðsludagsetning eða aðrar rekjanleikaupplýsingar fyrir vöru, dagsetning afhendingar. Á þó ekki við um smásölu.
- Lýsingar á innri rekjanleika í fyrirtækinu, þ.e. hvernig matvælafyrirtækið tryggir rekjanleika í sinni starfsemi.
  - Allt hráefni, hálfunnar og fullpakkaðar afurðir þar sem matvæli eru framleidd og þar sem þau eru geymd skal vera hægt að rekja og skulu t.d. merktar með tegundaheiti, dagsetningu eða á annan hátt svo hægt sé að tryggja rekjanleika.
  - Vörur sem eru ekki ætlaðar til sölu eða mannelis, t.d. frábrigðavörur, skulu merktar sem slíkar (s.s. sýnishorn, tilraunaframleiðsla, aukaafurðir dýra (ABP)) og geymdar á skilgreindum og merktum stöðum.
- Lýsingar á vöktun, viðbrögðum við frávikum, viðmiðunarmörkum og reglum um skráningar og skjalavistun. Geyma skal skráningar að lágmarki 2 ár eða 1 ári lengur en geymsluþol vörunnar ef um er að ræða matvæli.
- Rekjanleikapróf. Árlega (fyrir framleiðendur í innra eftirlitsflokki 3), eða oftár, skulu innflytjendur, dreifingaraðilar og framleiðendur matvæla/matvælasnertiefna framkvæma rekjanleikapróf til að sannreyna að rekjanleiki sé tryggður. Rekjanleiki skal prófaður með því að athuga hvort hægt sé að rekja ákveðna vöru í gegnum framleiðsluferli/dreifingarferli. Ef um matvælaframleiðslu er að ræða þarf rekjanleikapróf að ná frá móttöku hráefnis til afhendingar vöru. Taka skal tillit til allra innihaldsefna, þ.m.t. krydda, aukefna og annarra innihaldsefna. Niðurstöður rekjanleikaprófs skulu liggja fyrir með upplýsingum um framkvæmd og niðurstöður prófunarinnar.
- Í öðrum fyrirtækjum (framleiðendur í innra eftirlitsflokki 1) í skal vera hægt að veita upplýsingar um birgja og viðskiptavini, eftir því sem við á, en ekki er gerð krafa um skriflegt verklag.

#### Rekjanleiki í framkvæmd

Er vísbending um að unnið sé samkvæmt skilgreindu verklagi? Til dæmis:

- Eru til skráðar upplýsingar um móttekin matvæli/matvælasnertiefni þannig að hægt sé að sjá a.m.k. hver sé birginn, móttökudagsetningu, magn?

- Eru til skráðar upplýsingar um afhentar vörur þannig að hægt sé að sjá hver sé kaupandi, afhendingardagsetningu og magn afhentra vara?
- Er innri rekjanleiki í lagi? Eru t.d. allar vörur hvar sem er í vinnsluferlinu merktar / auðkenndar?
- Eru skráningar viðunandi og eru gögn geymd í þann tíma sem hefur verið skilgreindur?
- Hefur rekjanleikapróf verið haldið?

Heilbrigðisfulltrúi: Takið stikkprufu / eina framleiðsluvöru og kannið hvort hægt sé að afla nauðsynlegra upplýsinga um vöruna.

### 10.6.2. Innkallanir (10.56.2)

Krafa: Að hægt sé að stöðva dreifingu og innkalla matvæli eða matvælasnertiefni af markaði eða frá neytendum með skilvirkum hætti uppfylli matvælin/matvælasnertiefnin ekki kröfur um öryggi.

#### Laga- og reglugerðarákvæði:

Matvæli: c-liður 8. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli, með síðari breytingum.

Matvæli: 1.- 4. mgr. 19. gr. reglugerðar Evrópusambandsins nr. 178/2002 (innleidd hér á landi með reglugerð nr. 102/2010).

Matvælasnertiefni: 3. og 5. mgr. 14. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli, með síðari breytingum.

#### Skilgreiningar:

Matvæli/matvælasnertiefni tekin af markaði (e. „withdrawal“): Eftirlitsaðili eða fyrirtæki stöðvar dreifingu á matvælum/matvælasnertiefnum vegna þess að þau uppfylla ekki kröfur um öryggi en eru ekki komin í hendur neytenda.

Matvæli/matvælasnertiefni innkölluð frá neytendum (e. „recall“): Eftirlitsaðili eða fyrirtæki stöðvar dreifingu á matvælum/matvælasnertiefnum vegna þess að þau uppfylla ekki kröfur um öryggi og eru komin í hendur neytenda. Neytendur upplýstir um innköllunina með fréttatilkynningu.

#### Verklag um innköllun matvæla/stöðvun dreifingar

Fyrirtækið skal hafa skriflegt verklag eða reglur um innköllun matvæla og matvælasnertiefna og viðbrögð vegna matareitrana.

Verklagið eða reglurnar skulu a.m.k. lýsa eftirfarandi:

- Hvernig leggja á mat á til hvaða aðgerða á að grípa þ.e. þegar taka þarf matvæli eða matvælasnertiefni af markaði eða innkalla matvæli eða matvælasnertiefni frá neytendum.
- Hvernig staðið skal að innköllun matvæla eða matvælasnertiefna þegar þau eru ekki örugg, þ.e.: Matvælin eða matvælasnertiefnin skal tafarlaust taka af markaði og innkalla frá neytendum. Hafa þarf samskipti við viðskiptavinini. Viðskiptavinir þurfa að staðfesta móttöku tilkynningar um innköllun. Upplýsa þarf eftirlitsaðila um atvikið tafarlaust og senda gögn til hans, s.s.:

- I. Vörumerki,
- II. vöruheiti,
- III. upplýsingar um framleiðanda,
- IV. framleiðsluland,
- V. innflytjanda, ef við á,
- VI. rekjanleikaupplýsingar, þ.e. lotunúmer, best fyrir/best fyrir lok dagsetningar, dagsetning síðasta notkunardags,
- VII. strikamerki,
- VIII. geymsluskilyrði,
- IX. dreifingarlista,

- X. ástæðu þess að vara er tekin af markaði/innkölluð frá neytendum,
- XI. mynd (þarf að vera a.m.k. 800x533 pixlar).

Útbúa þarf fréttatilkynningu í samráði við eftirlitsaðila, ef innkalla þarf matvæli frá neytendum. Fréttatilkynning þarf a.m.k. að innihalda eftirfarandi upplýsingar:

- I. Lýsandi efnisheiti,
- II. upplýsingar um af hverju verið er að innkalla matvæli/matvælasnertiefni og hver er hættan,
- III. nákvæmar upplýsingar um vöruna sem verið er að innkalla, þ.e.:
- IV. Vörumerki,
- V. vöruheiti,
- VI. rekjanleikaupplýsingar,
- VII. framleiðandi,
- VIII. framleiðsluland,
- IX. heiti og heimilisfang ábyrgðaraðila,
- X. upplýsingar um dreifingu,
- XI. upplýsingar fyrir viðskiptavini um hvað þeir eiga að gera við vöruna,
- XII. nafn tengiliðar ásamt símanúmer/netfangi/heimilisfangi (ef neytendur vilja hafa samband og fá nánari upplýsingar um innköllunina),
- XIII. mynd af vöru (a.m.k. 800x533 pixlar).

Mikilvægt er að fréttatilkynning sé skýr og málfar einfalt, Hafa þarf lista yfir netföng helstu fjölmiðla í verklagi/reglum. Fréttatilkynningu þarf að senda til helstu fjölmiðla innan 24 klst. frá því að innköllun hefst. (Gott er að hafa sýnishorn af fréttatilkynningu sem hægt er að fylla inn í / breyta eftir þörfum).

Verklagið eða reglurnar þarf enn fremur að lýsa eftirfarandi:

- Hvað á að gera við innkallaðar vörur? Innkallaðar vörur skal geyma á skilgreindum og merktum stöðum í geymslum þar til tekin hefur verið ákvörðun um hvað á að gera við þær. Vörum gæti þurft að farga í samráði við eftirlitsaðila. Aðrar vörur gæti þurft að endurmerkja og enn aðrar vörur endursenda til framleiðanda/birgja.
- Halda skal utan um allar skráningar og gögn sem tengjast innköllunum, sölustöðvunum, endursendingum, förgunum eða öðrum aðgerðum. Gildir einnig um samskipti við eftirlitsaðila, viðskiptavini og aðra aðila.
- Í stærri fyrirtækjum þarf að framkvæma innköllunarpróf reglulega eða a.m.k. árlega ef fyrirtækið þarf ekki að innkalla matvæli/matvælasnertiefni á árinu. Innköllunarpróf má gera samhliða rekjanleikaprófi.
- Verklag um viðbrögð, meðferð og eftirfylgni skal einnig vera til staðar ef upp kemur grunur um matareitranir.

### Innköllum/stöðvun dreifingar í framkvæmd

- Er verklag/reglur um innköllun til staðar?
- Var lagt mat á til hvaða aðgerða þurfti að grípa?
- Var atvikið tilkynnt til eftirlitsaðila?
- Var send út fréttatilkynning?
- Er innkölluðum vörum haldið skýrt aðskildum frá öðrum vörum í geymslum?
- Var haft samráð við eftirlitsaðila um förgun?
- Eru til upplýsingar um innköllunina s.s. framleiðslumagn, magn sem fór í dreifingu, magn sem skilar sér til baka úr verslunum og frá neytendum?
- Má rekja frávikid / gallann til ákveðinna matvæla og ef svo er var haft samband við birgja?

Leiðbeiningar um innköllun á vef Matvælastofnunar má finna [hér](#).

### Tafla III. Tilkynningarskild eiturefni og bakteríur

Fyrirtækið skal tilkynna til Matvælastofnunar hafi það grun um að matvæli sem það hefur framleitt geti verið hættuleg neytendum. Tilkynningaskyldan á við allt sem getur valdið því að matvæli geta valdið neytanda heilsutjóni sbr. þau viðmið sem hafa verið sett í reglugerðum sem og ef tilkynningaskyldar örverur greinast í matvælum.

**Tafla yfir bakteríur og eiturefni sem ber m.a. að tilkynna**

Bakteríur	Eiturefni
Clostridium botulinum	PSP
Enterohemorrhagiskur E.coli	ASP
Gardia Lamblia	DSP
Campylobacter sp.	Histamín
Listeria monocytogenes	
Bacillus anthracis	
Salmonella sp.	
Shigella sp.	

## 10.7. Hættur og hættugreining

Krafa: Leyfisskyld matvælafyrirtæki skulu innleiða, koma á og viðhalda fastri aðferð eða aðferðum sem byggjast á meginreglunum um greiningu hættu og mikilvæga stýristaði (HACCP). Reglugerð 103/2010 (EB/852/2004), gr. 5.

MAST og HES hafa í bæklingi um innra eftirlit skilgreint hvaða kröfur skuli gera til matvælaöryggiskerfis (innra eftirlits) fyrirtækja. Þar eru einnig dæmi til viðmiðunar. Tekið var mið af leiðbeiningum ESB um innleiðingu á HACCP við þessar skilgreiningar en í þeim er lýst hvernig lítil og einföld fyrirtæki geta nýtt sér þann sveigjanleika varðandi HACCP sem heimilaður er skv. löggjöfni. Allir rekstraraðilar þurfa að gera sér grein fyrir þeim hættum sem geta komið upp við framleiðslu matvæla í sinni framleiðslu. Mismiklar kröfur eru gerðar til skráninga í tengslum við hættur, eftir innra eftirlitsflokki. Til að kanna hvort rekstraraðili hafi gert sér grein fyrir hættum eða framkvæmt hættugreiningu þarf því fyrst að meta í hvað flokki þau eru skv. bækling um innra eftirlit.

**Flokkur 1.** Einungis þarf að skoða hættugreiningu hjá framleiðanda m.t.t. þess sem kemur fram í kafla 10.7.1. Gert er ráð fyrir að rekstraraðilar geri sér grein fyrir að með góðum starfsháttum er verið að verjast hættum sem gætu steðjað að framleiðslunni. Verklag til að tryggja góða starfshætti þarf að skoða eftir því sem við á í köflum 2 – 10.6. Kafli 11 um úrgang getur einnig átt við.

**Flokkur 2.** Skoða þarf hvort fyrirtækið þekki hættur í hráefni og í starfseminni og geri sér grein fyrir að hættum sé stjórnað eða þær takmarkaðar með góðum starfsháttum. Verklag vegna góðra starfshátta þarf að skoða eftir því sem við á skv. köflum 2-10.6. Kafli 11 um úrgang getur einnig átt við. Meta þarf hvort þörf sé á skriflegri hættugreiningu, sérstaklega ef vafi leiki á hvort þeir góðu framleiðsluhættir sem lýst er af rekstraraðila, séu að halda nægilega utan um þær hættur sem geta fylgt framleiðslunni. Sé fyrirtækið í flokki 2, en er einnig með skilgreindan mikilvægan stýristað bera að skoða eftir öllum eftirfarandi þáttum í þessum kafla og framkvæma þær skráningar sem tilheyra.

**Flokkur 3.** Skoða þarf hvort fyrirtækið hefur framkvæmt hættugreiningu og sett upp kerfi til að vakta mikilvæga stýristaði. Hættugreiningin getur hafa leitt í ljós að ekki sé tilstaðar mikilvægur stýristaðir til að takmarka, eyða eða útiloka hættu. Fyrirtækið getur einnig hafa notað leiðbeiningar til að komast að niðurstöðu um hvort þurfi MSS og hvernig hann skuli vaktaður. Sé mikilvægur stýristaður ekki fyrir hendi er aðaláherslan lögð á verklag vegna góðra

starfshátta í köflunum að ofan. Hafa skal í huga að góðir starfshættir og vöktun þeirra er mikilvæg forsenda HACCP. Framleiðendur í flokki 3 ber einnig að skoða eftir köflum 2 – 11.

### 10.7.1. Hættur (10.57.1)

Skoða skal hvort fyrirtæki sem eru í flokki 1 og 2 hafi gert sér grein fyrir þeim hættum sem eru fyrirbyggðar með góðum starfsháttum.

- Ræðið hættur við ábyrgðarmann.
- Gerir ábyrgðarmaður sér grein fyrir mikilvægi góðra starfshátta og vöktunar á þeim til að takmarka eða stjórna hættum?
- Sé eðli starfseminnar með flóknari hætti getur verið þörf á skriflegri hættugreiningu þrátt fyrir flokkunina í innra eftirlitsflokk 2.

### 10.7.2. Hættugreining samkvæmt HACCP (10.57.2)

Skoðað skal í fyrirtækjum sem eru í flokki 3 hvort hættugreining (HACCP) hafi verið framkvæmd í samræmi við grunnreglur HACCP. Einnig skal skoðað hvort forsendur eins og skuldbinding stjórnenda og jafnvel HACCP hópur/gæðaráð liggja fyrir og hvort umfang HACCP kerfisins hafi verið skilgreint. Við matið skal ávallt hafa eftirfarandi í huga.

- Hefur HACCP kerfið verið innleitt?
- Hefur HACCP kerfinu verið viðhaldið?
- Er kerfið aðlagð að starfseminni eins og hún er í dag?

### 10.7.3. Undirbúningur innleiðingar HACCP (10.57.3)

- Er vísbending um að stjórnendur styðji HACCP og skilji mikilvægi þess til að tryggja örugg matvæli.
- Hefur HACCP hópur/gæðaráð verið skilgreint?
- Er þverfagleg þekking í hópnum?
- Hafa meðlimir viðeigandi þekkingu á HACCP? Athugið vísbendingar um menntun, þjálfun og reynslu.
- Er leitað eftir utanaðkomandi ráðgjöf?
- Hefur formaður hópsins nægjanleg völd til ákvarðana ef þörf er á?
- Hefur umfangið verið skilgreint þ.e starfsemi / ferlar sem kerfið nær til og hafa þær hættur verið skilgreindar sem kerfið nær til.



#### 10.7.4. Lýsing á afurðum ( grunnregla 1) (10.57.4)

Kemur eftirfarandi fram í lýsingu á afurðum? Athuga að flokka má saman vörur með svipaða eiginleika og framleiðsluþrep.

- Samsetning afurða (öll innihaldsefni s.s. hráefni, aukefni).
- Efna og eðlisfræðilegir eiginleikar (s.s. vatnsvirkni  $A_w$ , pH, salt).
- Meðhöndlun / vinnsla (s.s. hitun, frýsting, reyking, þurrkun, söltun).
- Pökkun.
- Geymsluþol.
- Geymsluskilyrði.
- Dreifingaraðferð.
- Fyrirhugð notkun ( s.s. frekari vinnsla, hitun, tilbúið til neyslu).
- Neytendahópur (s.s. framleiðslufyrirtæki, neytendur, leikskólar, elliheimili, sjúkrahús).

#### 10.7.5. Flæðirit ( grunnregla 1) (10.57.5)

Er til flæðirit sem sýnir öll þrep í framleiðsluferli vörunnar? Athuga sama flæðirit er hægt að nota fyrir vörutegundir sem eru framleiddar í sambærilegu framleiðsluferli. Er hægt að sjá eftirfarandi í flæðiritinu?

- Þrep í vinnslu ferli í réttari röð frá upphafi vinnsluferils til afhendingar vörunnar.
- Hráefni og önnur efni sem notuð eru og á hvaða þrepi þau koma inn í vinnsluferilinn.
- Allar afurðir sem verða til í vinnsluferlinu hvort sem það eru matvæli, fóður eða aukaafurðir sem ekki eru ætlaðar til manneðis.
- Tæknilegar upplýsingar um vinnsluferlið s.s. hitastig, tímar í bið, styrkleiki pækils.
- Stuttu lýsingu á því hvað gerist í hverju þrepi.
- Lýsing á endurvinnslu ef til hennar getur komið
- Staðfestingu stjórnenda með dagsetningu og undirskrift að flæðirit sé rétt.

Skoðið hvort flæðiritið sé rétt með því að ganga eftir framleiðsluferlinu. Er skilgreint hvernig skuli standa að breytingum á framleiðsluferli / flæðiriti

#### 10.7.6. Hættugreining (grunnregla 1) (10.57.6)

Hefur hættugreining verið framkvæmd þar sem líffræðilegar, efnafræðilegar, eðlisfræðilegar hættur sem og hættur vegna ofnæmisvalda hafa verið greindar? Skoðið hvort hættugreiningin hefur tekið á eftirfarandi:

- Hráefni og endurvinnslu.
- Öllum þrepum í framleiðsluferli ( flæðiriti).
- Marktækar hættur greindar þ.e. hversu líkleg er hættan og hve alvarlegu heilsutjóni getur hún valdið.
- Skilgreining á hættum þannig að gerð hættu er tilgreind s.s tegund örvera eða efna. Glerbrot, salmonella, þörungaeitur og þungmálmur eru dæmi um gerð hættu.
- Skilgreining á uppruna / orsök hættu. Dæmi: glerbrot vegna brotinna ljósa, salmonella vegna þess að hitun var ekki nægjanleg.
- Niðurstaðan á að vera listi yfir skilgreindar hættur sem nauðsynlegt er að koma í veg fyrir, uppræta eða minnka niður á ásættanlegt stig
- Greining / skilgreining á góðum starfsháttum/hollustuháttum sem geta fyrirbyggt / takmarkað hættur sem hafa verið greindar. Athuga rök fyrir því ef ekki þarf að stjórna hættu með MSS.
- Vöktun á góðum starfsháttum í innra eftirliti og viðbrögð við frávikum

### 10.7.7. Mikilvægir stýristaðir MSS (grunnregla 2) (10.57.7)

Gögn eru til staðar þar sem gerð er grein fyrir því hvaða MSS hafi fundist í framleiðsluferlinum. Mikilvæga stýristaði skal staðsetja og ákvarða fyrir þær hættur sem talin er þörf á að koma í veg fyrir, uppræta eða minnka niður á ásættanlegt stig og sem ekki er stjórnað með góðum starfsháttum. Þegar ákvarða þarf hvort þörf sé á mikilvægum stýristað er stuðst við flæðiritið, hættugreiningu og s.k. greiningartré

- Mikilvægir stýristaðir eru rétt ákvarðaðir og viðeigandi, með sérfræði mati?
- Með ákvörðunartré? Hvaða ákvörðunartré? Var það notað rétt?
- Skv. leiðbeiningum? Hefur aðlögun að starfseminni átt sér stað?

### 10.7.8. Setning viðmiðunarmarka (grunnregla 3) (10.57.8)

Gögn eru til staðar sem sýna viðmiðunarmörk fyrir þá MSS sem ákvarðaðir hafa verið. Fyrir hvern MSS skal ákvarða viðmiðunarmörk. Mörkin ákvarðast fyrir þann tiltekna MSS þannig að örugglega sé höfð stjórn á greindri hættu/hættum. Dæmi um slík gildi eru hitastig, tími og skynmatsþættir. Gild rök (vísindaleg eða niðurstöður vöktunar) skulu vera fyrir því að ákveðið gildi er valið

- Hafa verið sett viðmiðunarmörk fyrir hvern MSS?
- Eru gild rök fyrir settum mörkum (tæknileg / vísindaleg, heimildir)
- Eru viðmiðunarmörk sett á grundvelli vöktunaraðferðar.
- Hefur verið metið / fullgilt ( validated) hvort viðmiðunarmörkin hafa stjórn á greindum hættum?
- Hafa verið sett viðmiðunarmörk fyrir alla MSS?
- Eru viðmiðunarmörkin við hæfi?
- Eru viðmiðunarmörkin þannig að hægt sé að fylgjast með þeim og eru þau mælanleg
- Hafa viðmiðunargildi (target level) verið ákvörðuð?
- Eiga viðmiðunargildin við?

Athugið að þegar leiðbeiningar hafa verið notaðar til að setja viðmiðunarmörk þarf að athuga hvort valin gildi eigi við viðkomandi starfsemi eða vörur

### 10.7.9. Vöktun ( grunnregla 4) (10.57.9)

Gögn eru til staðar um hvernig greind hætta er vöktuð á hverjum MSS og stýrt þannig að hún fari ekki út fyrir viðmiðunarmörk. Lýsa þarf hverju á að fylgjast með, hvernig, hve oft og hver skuli annast vöktunina og hvar niðurstöður vöktunar eru skráðar. Hefur vöktunaráætlun fyrir MSS verið útbúin? Tekur áætlunin á eftirfarandi?

- Öllum MSS sem hafa verið skilgreindir.
- Lýsingu á viðmiðunarmörkum.
- Hvernig / hvað eigi að vakta / mæla?
- Hvenær eigi að vakta / mæla? Tíðni.
- Hver eigi að vakta / mæla?
- Hvar og hvernig eigi að skrá niðurstöður?

Allur mælibúnaður sem notaður er til vöktunar á viðmiðunarmörkum mikilvægra stýristaða, á að vera kvarðaður/ prófaður. Tími sem líða má milli kvörðunar/prófunar skal koma fram í vöktunarlýsingu eða í verklagsreglum um viðhald húsnæðis, innréttinga og búnaðar.

- Er vísbending um að starfsfólk fái viðeigandi þjálfun í vöktun á MSS?
- Eru mælitæki / búnaður sem er notaður við vöktun / mælingar kvarðaður / prófaður?
- Athuga verklag / áætlun við kvörðun / prófun? Athuga skráningu á fráviki.
- Athuga vísbendingu um að kvörðun / prófun hafi farið fram skv.áætlun.

Athugið alltaf: Mun vöktun leiða í ljós frávik frá viðmiðunarmörkum ef frávik verða í framleiðslunni.

### 10.7.10. Úrbætur (grunnregla 5) (10.57.10)

Verklag er til staðar sem skilgreinir til hvaða aðgerða skuli gripið, bæði gagnvart stjórnun á framleiðsluferlinum sem ekki er undir stjórn, sem og gagnvart afurðunum sem framleiddar hafa verið á tíma sem ekki er vitað með vissu hvort framleiðslan hafi verið innan viðmiðunarmarka?

- Valdsviði ábyrgðaraðila til að grípa til aðgerða?
- Hvað gera skuli til að koma framleiðslunni í rétt horf?
- Hvað skuli gera gagnvart þeim afurðum sem ekki voru undir stjórn?
- Hvernig skuli skrá úrbætur?
- Hvernig skuli sannprófa að úrbætur hafi tekist?

Skoðið niðurstöður vöktunar og athugið hvort gripið hafi verið til úrbóta þegar viðmiðunargildi fer út fyrir viðmiðunarmörk. Skoðið skráningar. Er vísbending um að úrbætur séu rétt framkvæmdar þegar vöktun leiðir í ljós að viðmiðunarmörk hafi ekki verið haldin?

### 10.7.11. Gilding, sannprófun og rýni (10.57.11)

8. gr. laga nr. 93/1995 og 5. gr. reglugerðar 103/20120 (EB 852/2004)

Hefur verklag varðandi fullgilding (validation), sannprófun (verification) og rýni (review) á HACCP kerfinu verið skilgreint?

**Gilding** er framkvæmd við uppsetningu á HACCP kerfi og við breytingar á því. Fullgilding á að taka á eftirfarandi spurningum.

- Kemur HACCP kerfið til með að virka?
- Getur HACCP kerfið stuðlað að framleiðslu öruggra matvæla?
- Er HACCP kerfið vísindalega og tæknilega rétt?
- Er HACCP kerfið hentugt og raunsætt?

Er vísbending um að eftirfarandi hafi verið fullgilt á réttan hátt ?

- Hættugreining. Eru hættur greindar og eru þær réttar?
- Mikilvægir stýristaðir. Er haft eftirlit með hættum?
- Viðmiðunarmörk. Eru viðmiðunarmörkin rétt?
- Dæmi: vísindalegar niðurstöður sem sýna fram á æskilegt hitastig, hitastigsmælingar á vöru á fleiri stöðum í sama kæli, bornar saman við örverufræðileg viðmið af vörunni.

Í eftirliti á því hvort gilding hafi átt sér stað skal athuga sérstaklega eftirfarandi:

- Eru gögn til staðar er sýna að gilding hafi verið framkvæmd?
- Hver framkvæmdi gildinguna? Var það gert á vísindalegan hátt?

**Sannprófun** er framkvæmd reglulega hjá framleiðanda að taka á eftirfarandi spurningum?

- Er HACCP kerfið virkt?
- Stuðlar HACCP kerfið að öruggum matvælum?
- Er unnið í samræmi við það verklag sem hefur verið skilgreint?
- Hafa verkferlar verið sannprófaðir?

Skoðið hvort verklag við sannprófun sé skilgreint? Við skoðun á verklagi skal athuga sérstaklega eftirfarandi:

- Ábyrgð á sannprófun?
- Er tíðni sannprófunar skilgreind?
- Er vöktun á góðum starfsháttum skoðuð?
- Hvernig er niðurstöðum sannprófunar komið til skila í fyrirtækinu?
- Er verklag við sannprófun viðeigandi?
- Er vísbending um að sannprófun sé framkvæmd í samræmi við verklag?
- Eru til skráningar á niðurstöðum sannprófunar?

Eru niðurstöður vöktunar / sannprófunar notaðar til að bæta kerfið?

Dæmi um sannprófun geta verið ATP-mælingar, rodac-skálar, niðurstöður mælinga á öryggisþáttum í vöru (ph,vatnsvirkni), niðurstöður örverumælinga í vöru.

**Rýni / innri úttekt** þarf að eiga sér stað reglulega og taka á eftirfarandi;

Verklag er til staðar sem sýnir að fyrirtækið rýni reglulega og eigi sjaldnar en árlega, þau kerfi og þær verklagsreglur sem eru mikilvægar til að uppfylla kröfur gildandi laga og reglugerða, og sérstaklega til að tryggja öryggi matvæla. Fram skal koma hverjir (nöfn eða starfsheiti) komi að rýnivinnunni. Rýni kallast einnig innri úttekt.

Verklagsreglan skal lýsa framkvæmd innri úttektarinnar, aðgerðum til úrbóta og hvaða skráningar skulu haldnar. Við verulega breytingu á framleiðslu, s.s. breytingu á hráefni, aðstæðum eða öðrum þáttum, skal sannprófa innra eftirlitskerfið. Rýni/ innriúttekt felst m.a. í eftirfarandi:

- Samanburður á lýsingu á starfsemi og starfsemi í reynd.
- Staðfestingu á áhættumörkum vegna mikilvægra stýristaða
- Endurskoðun frávíka á mikilvægum stýristöðum.
- Rýni í innra eftirlitskerfi, skráningar því tengdu og úrbætur sem gripið var til.
- Skráningar skulu vera til staðar sem sýna reglulega framkvæmd rýni/innri úttekta.
- Skýrslur skulu vera til staðar og tíðni skal vera í samræmi við skráð verklag.

Er vísbending um að rýni hafi farið fram í samræmi við verklag? Eru skráningar á niðurstöðum rýni og koma breytingar af stað rýni?

### 10.7.12. Skráningar / skjalavistun (10.57.12)

Eru til reglur um skjalastýringu þeirra skjala sem verða til við gerð og viðhald HACCP kerfis og vegna vöktunar á góðum starfsháttum?

Athugið eftirfarandi:

- Eru til skjöl og skrár sem dekkja allt HACCP kerfið, s.s. lýsing afurða, flæðirit, hættugreining, vöktun á MSS, vöktun á góðum starfsháttum, sannprófun og rýni?
- Er skjölum stjórnað með tilliti til útgáfu og útgáfunúmers?
- Eru skrár (skráningar) aðgengilegar?
- Eru öll skráningablöð aðgreinanleg með tilvísunarnúmeri?
- Eru skjöl rýnd fyrir útgáfu?
- Eru réttar útgáfur skjala í notkun? Hvernig er haldið utan um breytingar á skjölum.

# 11. Úrgangur, meðferð matarleifa og sorps og aukaafurðir dýra

## 11.1. Matarleifar og sorp

**Laga- og reglugerðarákvæði:** Reglugerð nr. 203/2010 (EB/852/2004). Viðauki II kafli VI, reglugerð 674/2017 (EB/1774/2002) Heilbrigðisreglur um aukaafurðir úr dýrum sem ekki eru ætlaðar til manneldis, reglugerð 103/2010, Viðauki II kafli VI.

**Krafa:** Það skal skilgreint/skýrt hvernig komið er í veg fyrir mengun frá matarleifum, afgangum, sorpi og öðrum úrgangi. Að fyrirbyggt sé að matarleifar sem notaðar eru í fóður, aukaafurðir dýra sem ekki eru ætlaðar til manneldis (Animal Byproduct (ABP)) og sorp, geti orðið mengunarvaldur matvæla, hvort sem það vegna óbeinnar eða beinnar mengunar. Það skal tryggt að ABP sé meðhöndlað í samræmi við kröfur.

### 11.1.1. Verklag um meðhöndlun matarleifa og sorps (11.51.1)

Til staðar skal vera verklag eða reglur sem lýsa því hvernig eigi að meðhöndla leifar eða úrgang sem fellur til við framleiðslu matvæla þ.m.t. afganga sem fara í fóðurgerð og einnig um sorp, þannig að komið verði í veg fyrir að matvæli mengist og afdrep fyrir meindýr skapist. Þar skal lýst hvernig sorp og úrgangur er fjarlægður frá svæðum þar sem matvæli eru meðhöndluð, hvernig það er geymt og hvernig þrifum á ílátum og geymslum þess háttáð.

Ef það myndast úrgangur frá matvælum eða frá hráefni sem var að hluta nýtt til matvælagarðar, og það á að nýta hann í annað, skiptir máli hvort hann innihaldi leifar af dýraafurðum. Sé svo í verður hann aukaafurð dýra um leið og ákvörðun er tekin um að nýta hann ekki til manneldis. Sé ekki svo, eru mun rýmri möguleikar á nýtingu.

Nýting getur verið margskonar s.s til fóðurs, moltu, áburðar og jafnvel til listmunagerðar og fatnaðar. Um fóðurgerð gildir að matarleifar frá veitingastöðum má ekki nýta til fóðurs og einungis má nýta mjólkur- og eggjaafurðir í fóður fyrir afurðargefandi dýr. Því má ekki nýta bakarísvörur sem innihalda kjötafurðir eins og skinku, til fóðurs. Verslanir sem afsetja vörur í fóður eiga að vera með verkferla hjá sér þar sem kemur fram hvað má fara í fóður. Sé ákvörðun um nýtingu á matvælum tekin í matvælavinnslu þarf að flokka afurðirnar og meðhöndla skv. reglum um aukaafurðir dýra, dæmi; mysa frá mjólkurvinnslum, afskurður frá kjötvinnslum.

### 11.1.2. Framkvæmd söfnunar og geymslu matarleifa og sorps (11.51.2)

Er vísbinding um að unnið sé samkvæmt skilgreindu verklagi:

- Safnast matarleifar sem falla til við vinnslu matvæla upp í vinnslurýmum?
- Eru matarleifar geymdar á skilgreindum stöðum?
- Er ABP geymt í merktum ílátum?
- Eru matarleifar sem fara í fóður geymdar á réttan hátt?
- Eru ílát og ruslageymslur hrein?
- Er meðferð matarleifa þannig að komið sé í veg fyrir að meindýr sæki í hann.

## 11.2. Aukaafurðir dýra (ABP)

### 11.2.1. Verklag um aukaafurðir (11.52.1)

**Laga – og reglugerðarákvæði** Meðhöndlun aukaafurða úr dýraríkinu (ABP)\*Viðauki II, kafli VI í reglugerð nr. 852/2004/EB (103/2010), reglugerð nr. 1069/2009/EB (674/2017) og 15.-16. gr. reglugerðar nr. 767/2009/EB (744/2011).

Sé til staðar afgangur eða úrgangur frá hráefni matvæla sem koma frá búfé eða sjávardýrum eða öðrum dýrum, kallast þessar afurðir aukaafurðir dýra (ABP, animal byproducts) og um þær gilda sérstakar reglur. Meðferð þeirra innan fyrirtækis þarf að vera skilgreind og tryggt að aukaafurðir dýra séu meðhöndlaðar í samræmi við kröfur reglugerðar 674/2017 Heilbrigðisreglur um aukaafurðir úr dýrum sem ekki eru ætlaðar til manneldis.

Aukaafurðir dýra (ABP) skal geyma í merktum körum/ílátum og skulu þær fjarlægðar reglubundið frá vinnslu- og framleiðslurýmum þar sem matvara er meðhöndluð. Geyma skal aukaafurðir dýra þannig að meindýr og skordýr eigi ekki aðgang þar að. Verklag er til staðar sem lýsir meðhöndlun aukaafurða úr dýraríkinu. Verklag skal a.m.k. taka tillit til eftirfarandi atriða:

- Hvernig aukaafurðir dýra (ABP) eru flokkaðar í áhættuflokk 1, 2 og 3 og hvernig ker/ílát eru merkt og notuð.
- Hvernig og hversu oft ílát og geymslur eru þrifuð.
- Eru aukaafurðir dýra geymdar aðskildar frá öðrum afurðum og/eða á sérmerktum stað
- Er viðskiptaskjal útfyllt ef aukaafurðir eru afhentar af starfsstöðinni, til annarra aðila.

### 11.2.2. Flokkun og merking (11.52.2)

Aukaafurðir dýra skulu flokkaðar og merktar á eftirfarandi hátt:

- „Flokkur 1. Eingöngu til förgunar.“
- „Flokkur 2. Óhæft sem fóður.“
- „Flokkur 3. Óhæft til manneldis.“

### 11.2.3. Geymsla og flutningur (11.52.3)

Aukaafurðir dýra skal geyma aðskilið frá öðrum afurðum og þær merktar sérstaklega. Þær aukaafurðir dýra sem ætlaðar eru í fóður skal einnig merkja með eftirfarandi upplýsingum áður en þær eru sendar úr starfsstöð:

- Vöruheiti og magn ásamt upplýsingum um að afurðin sé ætluð í fóðurframleiðslu
- Nafn og heimilisfang ábyrgðaraðila
- Auðkennismerki starfsstöðvarinnar
- Lotumerking eða framleiðsludagur

Hverri sendingu frá starfsstöð skal fylgja viðskiptaskjal. Leiðbeiningar um viðskiptaskjöi má finna [hér](#). Fyrirmynd að viðskiptaskjali fyrir afhendingu til aðila innanlands má sjá [hér](#).

### 11.2.4. Sérstakur áhættuvefur (11.52.4)

Kjötvinnsur sem taka á móti sérstökum áhættuvef frá sláturhúsum þurfa að hafa sérstakt leyfi til þess frá Matvælastofnun og meðhöndla hann líkt og fram kemur í kafla 8.1.8 í skoðunarhandbókinni „Matvæli úr dýraríkinu“. Skal hann sérstaklega fjarlægður, geymdur og afhentur á viðurkennda móttöku með viðskiptaskjali og kvittun fyrir afhendingu geymd. Þetta gæti sérstaklega átt við þar sem tekið er á móti heilum hryggjum úr sauðfé eldra en árgömlu eða heilum skrokkum af nautgripum eldri en 24. mánaða.

Sérstakur áhættuvefur er skilgreindur á síðu 12 í skoðunarhandbókinni „Matvæli úr dýraríkinu“ sem má finna [hér](#).

## 12. Úrbætur

Krafa: Fyrirtæki skal bregðast við þeim athugasemdum sem eru gerðar í eftirliti. Ef ekki er brugðist við alvarlegum frávikum innan tilskilins frest fer af stað ferli sem getur leitt til sviptingar starfsleyfis. (Lög nr. 93/95, 30. gr.).

### 12.1.1. Athugasemdir ekki lagfærðar (Úrbætur) (12.51.1)

Athugið hvort athugasemdir sem komu upp í síðasta eftirliti hafi verið lagfærðar.

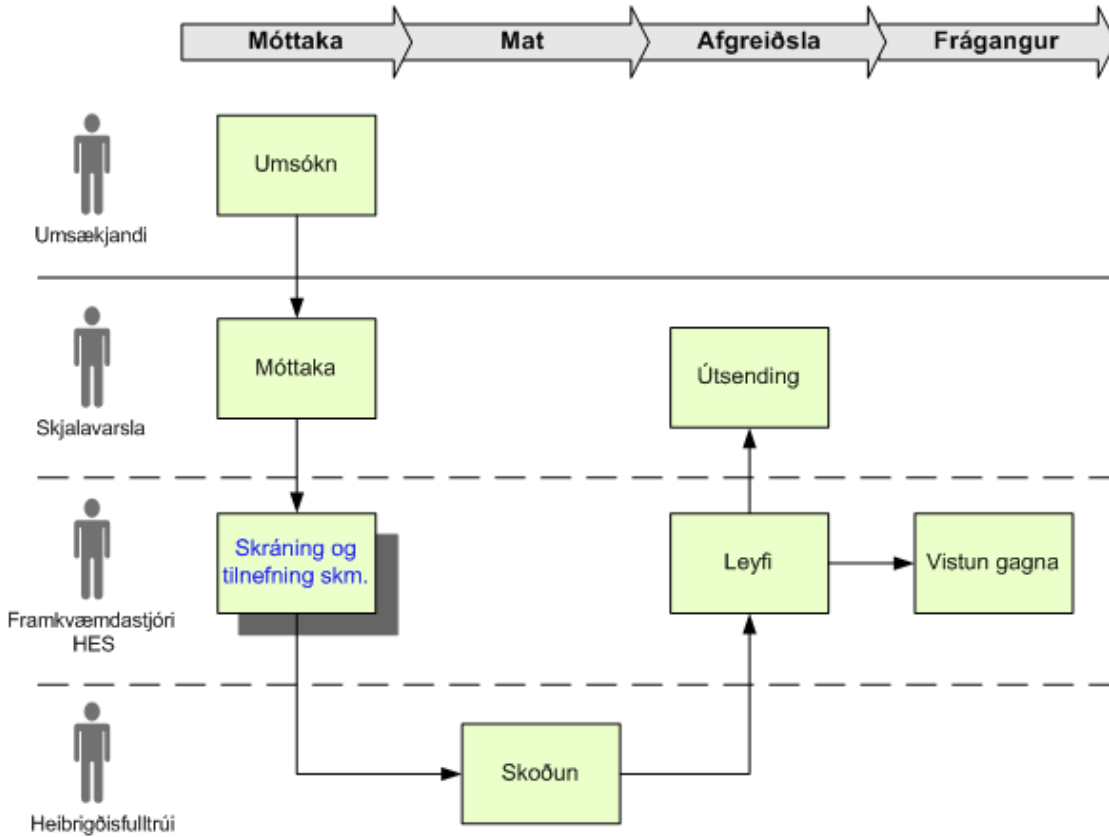
Það ber að viðhafa eftirlitskerfi með fasta fresti sem bregst við þegar framleiðandi hefur ekki bætt úr athugasemdum sem hafa verið gerðar af eftirlitsaðila. Lýsingin hér að neðan skýrir viðbrögð sem passa við gagngrunninn Ísleyf.

- Athugasemd; ábending ÁB hefur ekki verið lagfærð: Athugasemdin fær nú matið F frávik. .
- Athugasemd; frávik F sem ekki hefur verið lagfært innan 3 mánaða eða hefur ekki verið sett á úrbótaáætlun\*: Athugasemdin fær nú matið A alvarlegt frávik. Því þarf að fylgja sérstaklega eftir.
- Alvarlegt frávik A sem er gefið vegna þess að frávik hefur ekki verið lagfært má gefa frest í allt að 3 mánuði eða þar til næsta skoðun fer fram ef öryggi matvæla er ekki ógnað. Ef það hefur ekki verið lagfært þá er gefin 7 daga frestur eða skv. raunhæfu mati og síðan fer af stað ferli sem getur leitt til sviptingar starfsleyfis sbr. Kafli 1.8
- Athugasemd; Alvarlegt frávik A sem er gefið beint undir skoðunarköflum 2-11. Gefin er 7 daga frestur til úrbóta eða skv. raunhæfu mati eftirlitsmanns. Ef alvarlegt frávik hefur ekki verið lagfært innan þess frests sem var veittur þá fer af stað ferli sem getur leitt til sviptingar starfsleyfis sbr. Kafli 1.8
- Athugasemd; Alvarlegt frávik A. Ef frávikid er þess eðlis að neytendum stafar hættu af því er hægt að setja af stað ferli sem getur stöðvað starfsemi eða leitt til sviptingar starfsleyfis sbr. kafli 1.8.

\*Athugið ef frávik hefur verið sett á úrbótaáætlun og tímafrestrir eru eðlilegir og öryggi matvæla er ekki í hættu telst það jafngilt og úrbætur og ekki er dæmt á það í næstu skoðun. Fylgjast þarf með að úrbótaáætlun standist.

## Viðauki A – Tillaga að verklagi leyfisveitinga

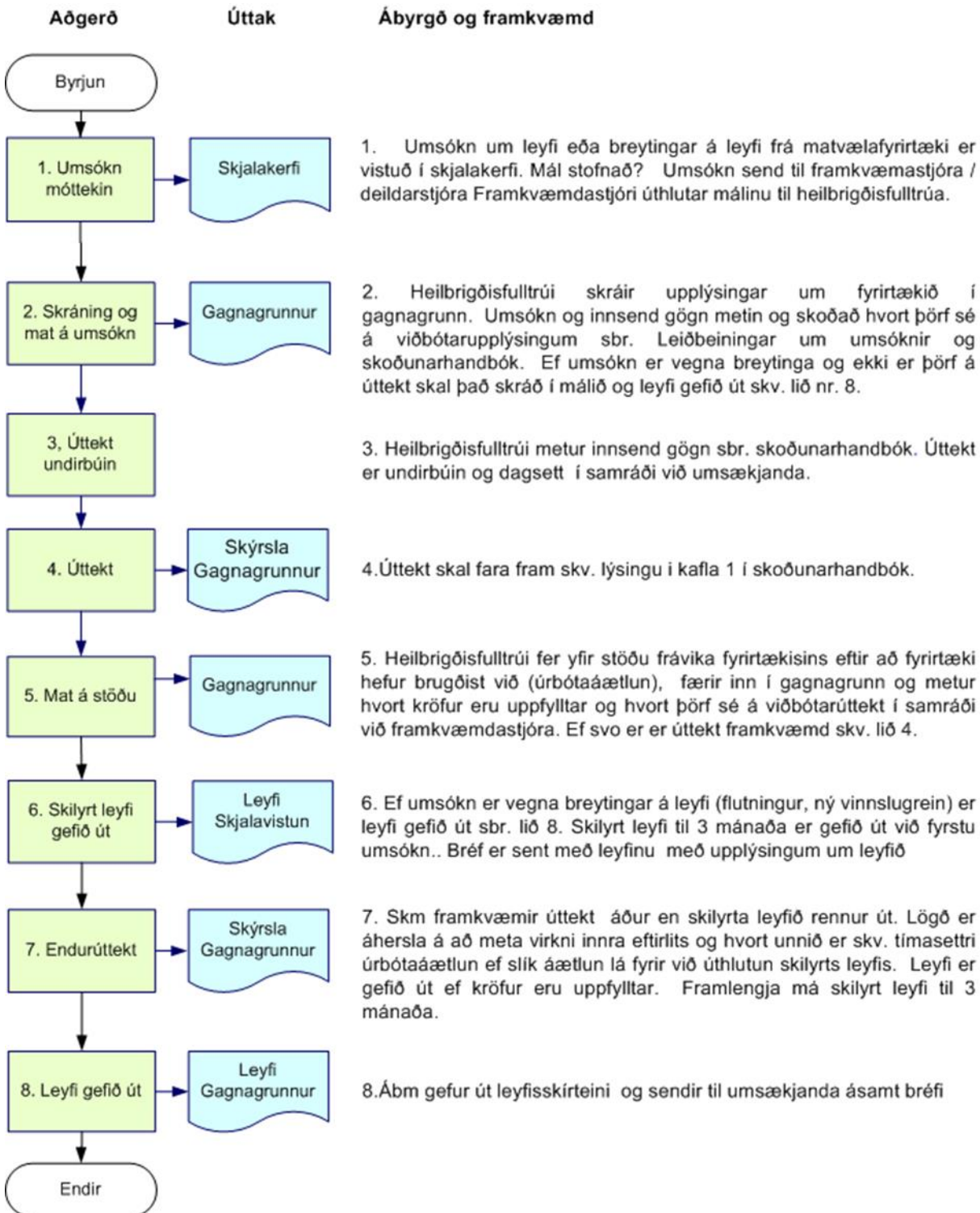
Tillaga að verklagsreglu Heilbrigðiseftirlits sem lýsir því hvað er gert og hver er ábyrgur í leyfisveitingarferlinu og að vinnulýsingu



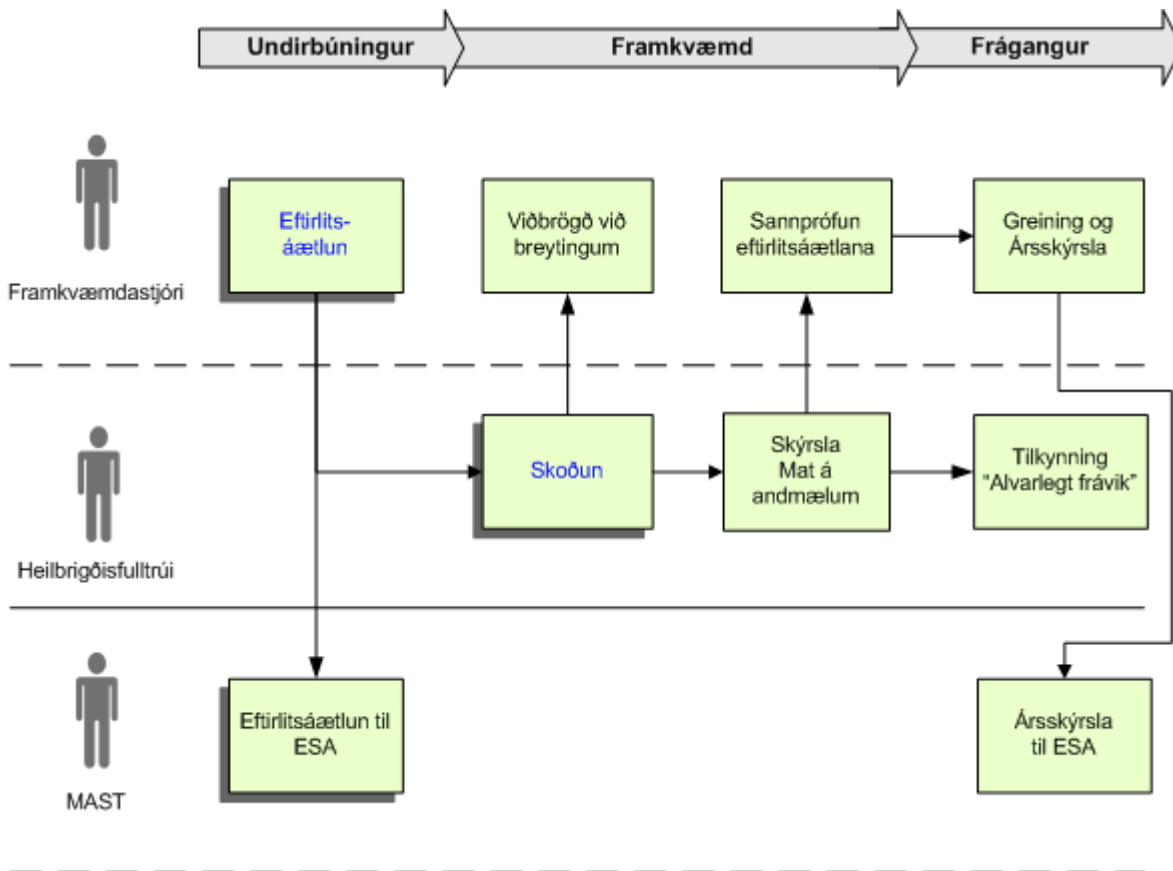


## Vinnulýsing leyfisveitingar

Vinnulýsing til stuðnings verlagsreglu um leyfisveitingar og gefur hún yfirlit yfir hvernig skuli standa framkvæmd leyfisveitinga.



Verkferill; eftirlit

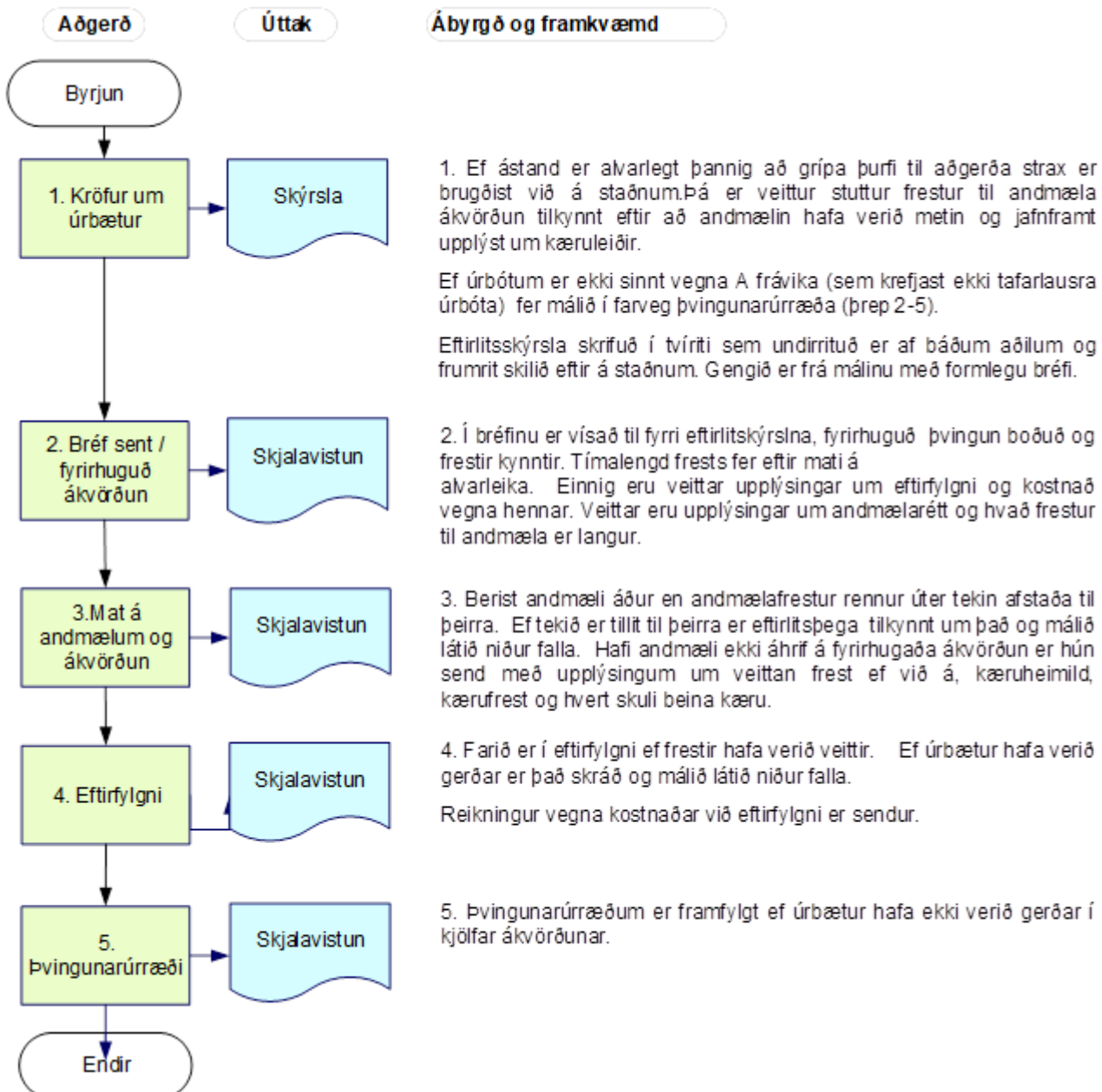


## Viðauki B. Þvingunaraðgerðir

Ef í ljós kemur við eftirlit að úrbóta er þörf er gerð krafa um úrbætur sem yfirleitt er ætlast til að verði lokið fyrir næstu reglulegu eftirlitsheimsókn. Oftast kemur í ljós við næsta eftirlit að bætt hefur verið úr á fullnægjandi hátt og málinu þar með lokið. Ætíð þarf að upplýsa um kærurétt eftirlitsþola þegar tilkynnt er um þvingun, þ.e. kæru til æðra stjórnvalds. Við tvenns konar aðstæður getur þó stjórnvald þurft að beita þvingunarræðum:

a) Ef eftirlitsþoli bætir ekki úr skráðum frávikum. Þá eru boðaðar þvingunaraðgerðir skriflega, t.d. dagsektir. Veittur andmælaréttur og síðan tekin endanleg ákvörðun um þvingun. Þetta er nokkuð algengt.

b) Ef ástand er það alvarlegt þegar eftirlitsmaður mætir á staðinn að ekki er hægt að bíða eftir að úrbætur verði gerðar. Þá getur þurft að bregðast við með því að boða þvingunaraðgerðir á staðnum og jafnvel framfylgja þeim. Alltaf skal þó veita andmælarétt. Þetta er sjaldgæft.



## Viðauki C. Viðmiðunarreglur og leiðbeiningar

Viðmiðunarreglur og leiðbeiningar fyrir ýmis konar starfsemi. Hér er listi með tenglum á ýmskonar viðmiðunarreglur. Rétt er að geta þess að síður sem vísað er í geta breyst.

### Verslanir með matvæli

- Frá Matvælastofnun
- Um erfðabreytt [matvæli](#)
- Um umbúðir - Um fleiri tegundir umbúða sem mega [snerta matvæli](#)
- Um umbúðir – [meðferð og geymslu](#)
- Um [lífræna vottun](#)
- Um matvæli afgreidd í [ílát viðskiptavina](#)
- Um sjálfsafgreiðslu á [óvörðu brauðmeti](#)

Nánari upplýsingar um eftirfarandi er hægt að fá hjá viðkomandi heilbrigðiseftirlitssvæði

- Verslanakælar- og frystar
- Sjálfsafgreiðslubarir s.s. salatbarir, brauðbarir, sælgætisbarir, ísbarir
- Heitur matur
- Kjötborð/fiskborð
- Bakstur („Bake-off“)
- Afgreiðsla á óinnpökkuðum matvælum s.s. ostur, pylsur, ís
- Aðskilnaður við hættuleg/lyktarsterk efni og aðrar óskyldar vörur
- Kynningar á matvælum í verslunum

### Framleiðendur

- Um [reykingu og hangikjöt](#)
- Framleiðsla og sala búfárafurða [beint frá býli](#)
- Um [Færanleg matvælastarfssemi](#)
- Um [frystigeymslur](#)
- Örverufræðileg viðmið/ sýnatökur/*Listeria*
  - Um [örverufræðileg viðmið](#)
  - Um *Listeria monocytogenes*; [Sýnatökur \(2017\)](#)
  - Listeriugreiningar fyrir [matvæli tilbúin til neyslu \(2021\)](#)
- [Um áhættuflokkun fyrirtækja](#)
- Um grunnreglur innri úttekta á [HACCP \(audit\) matvælaframleiðenda](#)
- Um Innköllun matvæla, fóðurs og matvælasnertiefna, [Til fyrirtækja í matvælaframleiðslu](#).
- Um hrein og óhrein [svæði í matvælavinnslum](#)
- Notkun á sjó við [vinnslu sjávarafurða](#)
- Um ís úr vél [eða frystiborði](#)
- Merkingar – allt um merkingar og þar með [um ópols- og ofnæmisvalda](#) neðst til hægri.

- Starfsmenn
  - I. Heilsufarsskýrslur starfsmanna í matvælaframleiðslu – [umsögn](#)
  - II. Heilsufarsskýrslur starfsmanna í matvælaframleiðslu – eyðublöð - [íslensku](#)
  - III. Heilsufarsskýrslur starfsmanna í matvælaframleiðslu – eyðublöð - [ensku](#)
  - IV. Heilsufarsskýrslur starfsmanna í matvælaframleiðslu – eyðublöð - [pólsku](#)

Nánari upplýsingar um eftirfarandi framleiðendur er hægt að fá hjá viðkomandi heilbrigðiseftirlitssvæðum

- Bakarí
- Vinnsla og pökkun garðávaxta
- Fiskbúðir
- Kjötbúðir
- Flutningar, heilðsölufyrirtæki

### Ýmislegt

- Eftirlit með virkni hitamæla, prófun á hitamælum  
<https://www.mast.is/static/files/Uploads/document/leidbeiningar/leidbeiningarprofunahitamaelum090910.pdf>
- Ferðaþjónustustaðir með dýrahald og veitingastarfsemi  
<https://www.mast.is/static/files/leidbeiningar/smitvarnir-ferdathjonustubaeir-dyrahald-veitingastarfsemi.pdf>
- Um hunda og ketti á veitingastöðum  
<https://www.mast.is/static/files/library/Lei%C3%B0beiningar/leidbeiningar-hundar-kettir-a-veitingastodum-180511.pdf>

### Um vatn

- Örverumengað neysluvatn – viðbrögð stjórnvalda og upplýsingar til almennings, gefið út af Embætti landlæknis, Matvælastofnun, Umhverfisstofnun og heilbrigðiseftirlitum Sveitarfélaga  
[https://www.landlaeknir.is/servlet/file/store93/item35389/%C3%96rverumenga%C3%B0%20neysluvatn\\_12.09.18.pdf](https://www.landlaeknir.is/servlet/file/store93/item35389/%C3%96rverumenga%C3%B0%20neysluvatn_12.09.18.pdf)
- Þegar sjóða þarf neysluvatn  
<https://www.mast.is/is/neytendur/matareitrun/tegar-sjoda-tharf-neysluvatn-1>

Nánari upplýsingar um eftirfarandi er hægt að fá hjá heilbrigðiseftirlitssvæðum;

- Vinnsla og pökkun á garðávaxta
- Djúpteikingarfeiti
- Handþvottaaástaða og handþvottur

### Fyrir eftirlitsaðila

- Um innköllun matvæla, fóðurs og matvælasnertiefna, fyrir eftirlitsaðila  
<https://umsokn.mast.is/onequalityweb/Displaydocument.aspx?itemid=096363788668305578551>
- Leiðbeiningar við rannsókn á matarbornum sjúkdómum  
[https://www.landlaeknir.is/servlet/file/store93/item29587/leidb\\_matar\\_loka%C3%BAtg%C3%A1fa.pdf](https://www.landlaeknir.is/servlet/file/store93/item29587/leidb_matar_loka%C3%BAtg%C3%A1fa.pdf)



## Viðauki D. Viðmiðunarreglur fyrir hitastig

Tegund matvæla	Hitastig	Tilvísun í reglugerð	Athugasemdir
Kælivara	Max 4 °C	506/2010	
Frystivara	Min -18 °C	506/2010	
Fiskur	0-2 °C	853/2004 ,viðauki III, VII.þáttur, III kafli. A ,1.og 4.tl.	Hitastig bráðnandi íss
Hakkað kjöt (kjötvinnsla)	Max 2 °C	853/2004 ,viðauki III, V.þáttur, III. kafli. 2.tl. c) i)	Gildir einnig fyrir flutning frá kjötvinnslu til smásala
Hakkað kjöt (smásali)	Max 4 °C	506/2010	
Egg	Max 12 °C	853/2004 ,viðauki III,X.þáttur, I kafli. 2.tl.	Forðast skal hitastigsveiflur
Hitun á matvælum s.s. alifuglakjöti, svínakjöti og réttum úr hakki	72 °C eða t skv. MSS	852/2004, II viðauki IX kafli, 5.tl.	Kjarnahitastig 72 °C eða það hitastig sem er skilgreint sem MSS með vísindalegum rökum í HACCP áætlun
Matvæli sem haldið er heitum 60 °C		852/2004, II viðauki IX kafli, 5.tl	
Kæling matvæla eftir hitun	Úr 60 °C í 20 °C á max 2 t Úr 60 °C í 4 °C á max 4.t Úr 65 °C í 10 °C á max 3 t.	852/2004, II viðauki IX kafli, 5.tl	Ef fyrirtækið getur fær vísindaleg rök fyrir að önnur hitastig/tímar tryggi öryggi matvæla er það tekið gilt
Endurhitun samsettra rétta, s.s. pottrétta og súpa	85 °C	852/2004, II viðauki IX kafli, 5.tl	Ef fyrirtækið getur fær vísindaleg rök fyrir að annað hitastig tryggi öryggi matvæla er það tekið gilt

Almenna reglan er að kælikeðja matvæla skal ekki rofin. Það getur þó þurft að rjúfa kælikeðjuna í stuttan tíma við undirbúning, flutninga, geymslu útstillingu og sýningu á matvælum. Í þessum tilfellum er heimilt að hafa matvæli utan kælis í takmarkaðan tíma ef það hefur ekki heilbrigðisáhættu í för með sér. Þetta getur átt t.d. við hlaðborð, sushi lest (sushi train) og pizzugerðar staði. Til viðmiðunar ættu matvæli sem geyma ætti í kæli ekki að vera utan kælis í 3 tíma. Hægt er að lengja þennan tíma ef fyrirtækið getur sýnt fram á með hættugreiningu að óhætt sé að geyma matvælin lengri tíma utan kælis. (852/2004, II viðauki IX kafli, 5.tl.). Þíðing matvæla skal fara fram við það hitastig að hættu á fjölgun örvera sé haldið í lágmarki. (852/2004, II viðauki IX kafli, 7tl.)