

## Efnisyfirlit

	Útg.	Dags.
<b>Kafli 1 – Inngangur</b>		
01.01. Tilgangur og markmið	1.0	18.11.2005
01.02. Orðskýringar	1.0	18.11.2005
01.03. Sérsvið starfsmanna MUST	3.0	20.11.2006
01.04. Opinberar stofnanir og hagsmunasamtök	2.0	03.07.2006
<b>Kafli 2 – Matvælaöggjöf</b>		
02.01. Lög	1.0	18.11.2005
02.02. Reglugerðir	1.0	18.11.2005
<b>Kafli 3 – Matvælaeftirlit á Íslandi</b>		
03.01. Stjórnskipulag matvælaeftirlits	2.0	03.07.2006
03.02. Markmið matvælaeftirlits	1.0	18.11.2005
03.03. Samræming og samstarf	2.0	03.07.2006
03.04. RASFF	1.0	18.11.2005
03.05. Eftirlitsverkefni, átaksverkefni og vinnuhópar UST og HES	1.0	18.11.2005
03.06. Áhættumat	1.0	18.11.2005
<b>Kafli 4 – Starfsleyfi og framkvæmd matvælaeftirlits</b>		
04.01. Forsendur starfsleyfa og eftirlits	1.0	21.11.2005
04.02. Aðferðir við eftirlit	1.0	23.11.2005
04.03. Stjórnvaldsákvörðun	1.0	23.11.2005
04.04. Stjórnvaldsspvingun	1.0	23.11.2005
<b>Kafli 5 – Hollustuhættir við framleiðslu og dreifingu matvæla</b>		
05.01. Innra eftirlit	1.0	23.11.2005
05.02. Starfsfólk	1.1	23.11.2005
05.03. Umhverfi og húsnæði	1.0	23.11.2005
05.04. Skipulag, aðstaða og búnaður	1.0	23.11.2005
05.05. Meðferð og förgun úrgangs og frágangur sorpfláta	1.0	03.01.2006
05.06. Meindýravarnir	1.0	23.11.2005
05.07. Fráveitumál matvælafyrirtækja	1.1	23.11.2005
<b>Kafli 6 – Leiðbeiningar um tiltekna eftirlitsþætti</b>		
06.01. – <i>Neysluvatn, ölkelduvatn og lindarvatn</i>		
06.01.01. Neysluvatn	1.1	24.11.2005
06.02. – <i>Hráefni, aukefni og önnur innihaldsefni</i>		
06.02.01. Hráefni og önnur innihaldsefni	1.0	13.12.2005
06.02.02. Aukefni og bragðefni	1.0	14.12.2005
06.02.03. Aðskotaeefni	1.0	13.12.2005
06.03. – <i>Hálfunnar og fullunnar vörur</i>		
06.03.01. Tilbúin matvæli	1.0.1	14.12.2005
06.04. – <i>Framleiðslu-, dreifingar- og geymsluaðferðir</i>		
06.04.01. Hraðfryst matvæli	1.1	14.12.2005
06.04.02. Ný / Óhefðbundin vinnslutækni	1.0	23.11.2005
06.05. – <i>Efni og aðferðir við þrif og gerileyðingu</i>		
06.05.01. Efni til þrifa og gerileyðingar	1.0	23.11.2005
06.06. – <i>Efni og hlutir sem ætlað er að koma í snertingu við matvæli</i>		
06.06.01. Efni og hlutir (Umbúðir)	1.0	14.12.2005
06.07. – <i>Umbúðamerking, auglýsing og kynning matvæla</i>		
06.07.01. Merkingar matvæla	1.0	15.12.2005
06.07.02. Sérfæði	1.0	14.12.2005
06.07.03. Fæðubótarefni	1.0	14.12.2005
06.07.04. Erfðabreytt matvæli	1.0	15.12.2005
06.08. – <i>Innflutningseftirlit, umsóknir og leyfi</i>		
06.08.01. Innflutningur matvæla	1.0	15.12.2005

06.08.02. Nýfæði	1.0	15.12.2005
06.08.03. Íblöndun bætiefna	1.0	15.12.2005
06.08.04. Varnarefni	1.0	15.12.2005
<i>06.09. – Sýnataka, greining og mælitæki</i>		
<b>Kafli 7 – Viðmiðunarreglur sem gilda um tiltekna starfsemi og starfsgreinar</b>		
<i>07.01. – Starfsemi</i>		
07.01.01. Klakavélar	1.0	15.12.2005
07.01.02. Steikingarfeiti	1.0	15.12.2005
07.01.03. Meðferð grænmeti og ávaxta sem nota á í ferskt salat	1.0	15.12.2005
07.01.04. Markaðs- og götuverslun	1.0	21.12.2005
07.01.05. Verslanakælar	1.0	15.12.2005
07.01.06. Merkingar og meðferð kjúklinga	1.0	15.12.2005
07.01.07. Samlokugerði í söluturnum	1.0	15.12.2005
07.01.08. Bakstur (“Bake-off”) í verslun	1.0	15.12.2005
<i>07.02. – Starfsgreinar</i>		
07.02.01. Kjötvinnskur	1.0	15.12.2005
07.02.02. Bakarí, brauð- og kökugerðir	1.0	15.12.2005
07.02.03. Veitingahús og veitingasala	2.0	13.07.2006
07.02.04. Verslun með matvæli	1.1	19.12.2005
07.02.05. Mjólkurstöðvar	1.0	19.12.2005
07.02.06. Flutningafyrirtæki, innflytjendur og heildsalar með matvæli	1.0	19.12.2005
07.02.07. Meðferð og dreifing garðávaxta	1.0	19.12.2005
07.02.08. Fiskbúðir	1.0	19.12.2005
07.02.09. Litlar matvælavinnskur	1.1	19.12.2005
<b>Kafli 8 – Viðbragðsáætlanir og stefnumarkandi ákvarðanir</b>		
08.01. Sýnatökur, skráningar sýna og rannsóknir á matvælum	1.1	20.12.2005
08.02. Tilkygningar um sjúkdómsvaldandi örverur í matvælum	1.0	20.12.2005
08.03. Túlkanir / Ákvarðanir	1.0	20.12.2005
08.04. Stöðvun dreifingar og/eða innköllun	1.0	20.12.2005
08.05. Viðbragðsáætlun vegna (gruns um) matarsjúkdóma	1.0	20.12.2005
<b>Kafli 9 – Skörun eftirlits og samstarf við aðra eftirlitsaðila</b>		
09.01. Heimaslátrun	1.0	20.12.2005
09.02. Villibráð	1.1	20.12.2005
09.03. Inn- og útflutningur búfjárafurða	1.0	20.12.2005
09.04. Inn- og útflutningur sjávarafurða	1.0	21.12.2005
09.05. Aðrar opinberar stofnanir	1.0	21.12.2005
<b>Kafli 10 – Annað</b>		
10.01. Erfðabreyttar lífverur	1.0	21.12.2005
10.02. Kvartanir	1.0	21.12.2005

**Umhverfisstofnun  
Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga****01.01**

Útgáfu númer: 1.0

Útgáfu dagur: 18.11.2005

**Tilgangur og markmið**

Umhverfisstofnun (UST) og heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga (HES) unnu í sameiningu að gerð þessarar eftirlitshandbókar fyrir matvælaeftirlit. Í henni eru á einum stað leiðbeiningar og viðmiðunarreglur sem unnar hafa verið í samstarfi UST og HES, á UST eða á einstökum heilbrigðissvæðum og er henni ætlað að vera til leiðbeiningar fyrir heilbrigðisfulltrúa við eftirlit í matvælafyrirtækjum. Eftirlitshandbókin á að vera lifandi plagg sem breytist eftir því sem löggjöf um matvæli breytist. .

Helstu markmið við gerð eftirlitshandbókarinnar voru:

- Að uppfylla kröfur íslenskrar löggjafar um matvæli.
- Að uppfylla kröfur varðandi samræmingarhlutverk Umhverfisstofnunar í löggjöfinni.
- Að uppfylla kröfur varðandi hlutverk heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga í löggjöfinni.
- Að tryggja sem best hæfni allra sem koma að eftirliti með matvælum.
- Að tryggja eftir því sem kostur er einsleitni í störfum einstakra heilbrigðisfulltrúa.

**Umhverfisstofnun  
Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga****01.02**

Útgáfu númer: 1.0

Útgáfu dagur: 18.11.2005

**Orðskýringar**

Skýringar á ýmsum orðum varðandi matvæli og matvælaeftirlit eru á heimasíðu Umhverfisstofnunar [www.ust.is/media/fraedsluefni/ordskyr.htm](http://www.ust.is/media/fraedsluefni/ordskyr.htm). Sumar þessara orðskýringa eru teknar úr lögum eða reglugerðum og hafa orðin þá stundum aðra merkingu eða afmarkaðri merkingu en orðin hafa almennt. Einnig getur skýring þeirra orða breyst við breytingar á lögum og reglugerðum.

**Umhverfisstofnun**  
**Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga****01.03**

Útgáfu númer: 3.0

Útgáfu dagur: 20.11.2006

**Sérsvið starfsmanna matvælasviðs UST****Elín Guðmundsdóttir ( [elin@ust.is](mailto:elin@ust.is) ), matvælafræðingur:**

Forstöðumaður matvælasviðs

✓ GSM nr.: 822 4005

**Brynhildur Briem ( [brynhildur@ust.is](mailto:brynhildur@ust.is) ), næringarfræðingur**

Fagstjóri – Matvælaöryggi og áhættumat

Sérsvið:

- Áhættumat
- Fæðubótarefni
- Geislun
- Fullyrðingar á umbúðum matvæla

**Grímur E. Ólafsson ( [grimur@ust.is](mailto:grimur@ust.is) ), matvælafræðingur:**

Sérfræðingur

Sérsvið:

- Aðskotaefni
- Varnarefni/varnarefnaeftirlit
- Efni og hlutir
- Áhættumat

**Herdís M. Guðjónsdóttir ( [herdis@ust.is](mailto:herdis@ust.is) ), matvælafræðingur:**

Sérfræðingur

Sérsvið:

- Innflutningseftirlit / RASFF
- Eftirlitsverkefni
- Viðbrögð vegna hættulegra matvæla
- Matvælaeaglugerð

**Ingibjörg E. Árnadóttir ( [ingibjorga@ust.is](mailto:ingibjorga@ust.is) ), matvælafræðingur**

Sérfræðingur

Sérsvið:

- Evrópugerðir
- Matvælaeaglugerð
- Innra eftirlit
- Matvælaörverur/Matarsýkingar

**Ingólfur Gissurarson ( [ingolfur@ust.is](mailto:ingolfur@ust.is) ), matvælafræðingur:**

Fagstjóri – Eftirlit og neytendavernd

✓ GSM nr.: 822 4026

Sérsvið:

- Matvælaeplugerð
- Innra eftirlit
- Mjólkuftirlit
- Neysluvatn
- Viðbrögð vegna hættulegra matvæla

**Jónína Þ. Stefánsdóttir ( [jonina@ust.is](mailto:jonina@ust.is) ), matvælafræðingur:**

Sérfræðingur

Sérsvið:

- Merkingar matvæla
- Aukefni
- Bragðefni
- Sérreglugerðir
  - Kjöt- og kjötvörur, ávaxtasafar, aldinm auk, kakó, kaffi, hraðfryst matvæli
- Fræðslumál / Heimasíða

**Zulema S. Porta ( [zulema@ust.is](mailto:zulema@ust.is) ), næringarfræðingur:**

Sérfræðingur

Sérsvið:

- Ofnæmi og óþol
- Sérfaði
- Ungbarnablöndur og stoðblöndur
- Íblöndun bætiefna
- Nýfæði

**Umhverfisstofnun**  
**Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga**

01.04

Útgáfu númer: 2.0 Útgáfu dagur: 03.07.2006	<b>Opinberar stofnanir og hagsmunasamtök</b>
---	--

Vegna setningar og framkvæmdar löggjafar um matvæli eiga umhverfisráðuneytið, Umhverfisstofnun og heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga samstarf beint og óbeint við fjölda opinberra stofnana og hagsmunasamtaka. Hér að neðan er listi yfir helstu samstarfsaðila og upptalning á helstu samstarfssviðum við hvern þeirra.

**Aðfangaeftirlitið**

Heimasíða: [www.adfangaeftirlit.is](http://www.adfangaeftirlit.is)

Tengiliður: Ólafur Guðmundsson, forstöðumaður

Samstarf: RASFF<sup>1</sup>-tilkynningar (fóður). Dioxín og önnur aðskotaefni

**Áfengis og tóbaksverslun ríkisins**

Heimasíða: [www.atvr.is](http://www.atvr.is)

Tengiliðir: Skúli Þór Magnússon

Samstarf: RASFF<sup>1</sup>-tilkynningar (áfengi)

**Bændasamtök Íslands**

Heimasíða: [www.bondi.is](http://www.bondi.is)

Tengiliðir: Óttar Geirsson. Vatnsveitur og jarðbótarverkefni.

Samstarf: Leiðbeiningar fyrir litlar vatnsveitur (gerð og eftirlit með vatnsbólum).

Sérfræðiálit.

**Landbúnaðarstofnun**

Heimasíða: [www.lbs.is](http://www.lbs.is)

Tengiliðir: Jón Gíslason, forstjóri

Sigurður Örn Hansson, Forstöðumaður Matvæla- og Umhverfissviðs.  
 Gísli Sverri Halldórsson, dýralæknir inn- og útflutningseftirlits  
 búfjárafurða

Samstarf: Matvælaráð. Stjórnskipuð samstarfsnefnd um sóttvarnir (SSUS).  
 Innflutningseftirlit og RASFF<sup>1</sup>-tilkynningar.

**Fiskistofa**

Heimasíða: [www.fiskistofa.is](http://www.fiskistofa.is)

Tengiliðir: Þórður Ásgeirsson, fiskistofustjóri

Halldór Ó. Zoëga, forstöðumaður matvælaeftirlitssviðs  
 Anna Þormar, deildarstjóri innflutningseftirlits

Samstarf: Matvælaráð. Innflutningseftirlit og RASFF<sup>1</sup>-tilkynningar.

<sup>1</sup> RASFF = Rapid Alert System for Food and Feed

### **Flugmálastjórn Íslands**

Heimasíða: [www.caa.is](http://www.caa.is)

Tengiliður: -

Samstarf: Í þróun, en beinist f.o.f. að meðferð matvæla, þ.m.t. neysluvatn, um borð í loftförum skráðum á Íslandi

### **Hagmunasamtök matvælafyrirtækja**

Samtök iðnaðarins

Heimasíða: [www.si.is](http://www.si.is)

Tengiliður: Ragnheiður Héðinsdóttir

Samstarf: Umsagnir um reglugerðadrög. Dreifing upplýsinga til matvælafyrirtækja.

Samtök verslunar og þjónustu

Heimasíða: [www.svth.is](http://www.svth.is)

Tengiliður: Emil B. Karlsson

Samstarf: Umsagnir um reglugerðadrög. Dreifing upplýsinga til matvælafyrirtækja.

Samtök íslenskra stórkaupmanna

Heimasíða: [www.fis.is](http://www.fis.is)

Tengiliður: Einar Örn Davíðsson

Samstarf: Umsagnir um reglugerðadrög. Dreifing upplýsinga til matvælafyrirtækja.

Samtök ferðaþjónustunnar

Heimasíða: [www.saf.is](http://www.saf.is)

Tengiliður: Erna Hauksdóttir

Samstarf: Umsagnir um reglugerðadrög. Dreifing upplýsinga til matvælafyrirtækja.

Ferðaþjónusta bænda / Félag ferðaþjónustubænda

Heimasíða: [www.sveit.is](http://www.sveit.is)

Tengiliður: Sævar Skaptason / Marteinn Njálsson

Samstarf: -

SAMORKA, samtök raforku-, hita- og vatnsveitna.

Heimasíða: [www.samorka.is](http://www.samorka.is)

Tengiliður: María Jóna Gunnarsdóttir - deildarstjóri hita- og vatnsveitusviðs

Samstarf: Innra eftirlit minni vatnsveitna.

SAM, Samtök afurðastöðva í mjólkuriðnaði

Heimasíða: [www.sam.is](http://www.sam.is)

Tengiliðir: Jón K. Baldursson

Bjarni Ragnar Brynjólfsson

Samstarf: Kröfur til mjólkurstöðva og þróun eftirlits þar.

### **Háskóli Íslands**

Heimasíða: [www.hi.is](http://www.hi.is)

Tengiliður: Kristín Ólafsdóttir, dósent. Rannsóknastofa í lyfja- og eiturefnafræði.

Samstarf: Sérfræðiálit er varða aukefni, bragðefni og aðskotaefni.

**Landlæknisembættið / Sóttvarnarlæknir**

Heimasíða: [www.landlaeknir.is](http://www.landlaeknir.is)

Tengiliðir: Haraldur Briem, sóttvarnarlæknir  
Guðrún Sigmundsdóttir

Samstarf: Stjórnskipuð samtarfsnefnd um sóttvarnir (SSUS). Rannsókn matarsýkinga. Fræðsla og leiðbeiningar um sóttvarnir.

**Lyfjastofnun**

Heimasíða: [www.lyfjastofnun.is](http://www.lyfjastofnun.is)

Tengiliðir: Rannveig Gunnarsdóttir, forstjóri  
Ingibjörg H. Halldórsdóttir  
Regína Hallgrímsdóttir

Samstarf: Upplýsingagjöf um flokkun vara og aðgerðir. Sérfræðiálit. Samræming eftirlits.

**Lýðheilsustöð**

Heimasíða: [www.lydheilsustod.is](http://www.lydheilsustod.is)

Tengiliðir: Anna Elísabet Ólafsdóttir, forstjóri  
Hólmfríður Þorgeirsdóttir, verkefnastjóri næringar  
Haukur Haraldsson, verkefnastjóri Árverkni

Samstarf: Sérfræðiálit. Umsagnir. Fræðsla og leiðbeiningar um næringu. Matvæli sem talist geta hættuleg vegna stærðar, forms eða samsetningar (Árverkefni)

**Neytendastofa**

Heimasíða: [www.neytendastofa.is](http://www.neytendastofa.is)

Tengiliðir: Fjóla Guðjónsdóttir, markaðssvið (öryggi vöru)  
Grímur Kjartansson, stjórnsýslusvið (tæknilegar tilkynningar)

Samstarf: RASFF-tilkynningar (“Non-food”, t.d. efni í snertingu við matvæli og samsett matvæli og leikföng. Tæknilegar tilkynningar.

**Orkustofnun**

Heimasíða: [www.orkustofnun.is](http://www.orkustofnun.is)

Tengiliður: Freysteinn Sigurðsson, sérfræðingur í neysluvatns-, grunnvatns- og námumálum

Samstarf: Leiðbeiningar fyrir litlar vatnsveitur (gerð og eftirlit með vatnsbólum). Sérfræðiálit.

**Siglingastofnun Íslands**

Heimasíða: [www.sigling.is](http://www.sigling.is)

Tengiliður: -

Samstarf: Í þróun, en beinist f.o.f. að meðferð matvæla, þ.m.t. neysluvatn, um borð í skipum skráðum á Íslandi

**Tollstjórinn í Reykjavík**

Heimasíða: [www.tollur.is](http://www.tollur.is)

Tengiliðir: Hörður Davíð Harðarson, tollendurskoðunardeild  
Stefán Bjargmundsson (tollanúmer)  
Jón Ragnarsson (innflutningslistar)

Samstarf: Innflutningseftirlit. Súr í tollakerfinu. Yfirlit yfir innflutning á tilteknum tollanúmerum.

**Umhverfisstofnun  
Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga****02.01**

Útgáfu númer: 1.0 Útgáfu dagur: 18.11.2005	<b>Lög</b>
---	------------

Helstu lög er varða starfsemi Umhverfisstofnunar og heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga má finna á vef stofnunarinnar á slóðinni <http://www.ust.is/LogOgReglur/Log> . Lög tengd matvælaeftirliti eru þessi helst:

Lög nr. 93/1995 um **matvæli**:

<http://www.althingi.is/lagas/nuna/1995093.html>

Lög nr. 7/1998 um **hollustuhætti og mengunarvarnir**:

<http://www.althingi.is/lagas/nuna/1998007.html>

Lög nr. 37/1993 **Stjórnsýslulög**:

<http://www.althingi.is/lagas/nuna/1993037.html>

Lög nr. 50/1996 **Upplýsingalög**:

<http://www.althingi.is/lagas/nuna/1996050.html>

Lög nr.19/1997 **Sóttvarnarlög**:

<http://www.althingi.is/lagas/nuna/1997019.html>

Lagasafn Alþingis er á vefslóðinni <http://www.althingi.is/vefur/lagasafn.html>

**Umhverfisstofnun**  
**Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga****02.02**

Útgáfu númer: 1.0 Útgáfu dagur: 18.11.2005	<b>Reglugerðir</b>
---	--------------------

Reglugerðir í gildi og varða matvælaeftirlit heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga má finna á vef Umhverfisstofnunar á slóðunum:

Númeraröð: <http://www.ust.is/LogOgReglur/Reglugerdir/FlokkadarReglugerdir/flokkur/44/>

Málaflokkar: <http://www.ust.is/Matvaeli/Matvaelamalsamantekt//nr/481> .

Rétt er að vekja athygli á þeim fyrirvara sem gildir um birtingu reglugerða á netinu og á hann einnig við um birtingar á vef UST.

Fyrirvari varðandi birtingu reglugerða á netinu:

*Reglugerðir hafa hingað til verið birtar í B-deild Stjórnartíðinda skv. 2. gr. laga um birtingu laga og stjórnvaldaerinda, nr. 64/1943, og verða þær birtar þar áfram. Sé misræmi milli þess texta sem birtist hér [á netinu] og þess sem birtur er í prentaðri útgáfu B-deildar Stjórnartíðinda skal sá síðarnefndi ráða. Vegna tæknilegra örðugleika getur tekið langan tíma að opna sumar viðamiklar reglugerðir, einkum ef þær innihalda myndir og töflur. Einnig er vitað að textar, en þó einkum töflur í sumum reglugerðum hafa riðlast. Unnið er að lagfæringum á þessum atriðum.*

Í ákveðnum tilvikum hafa ákvæði breytingareglugerða verið felld inn í stofnreglugerðina til hægðarauka fyrir notendur.

Reglugerðasöfn á netinu eru þessi helst:

<http://www.reglugerd.is>

<http://www.stjornartidindi.is>

<http://www.rettarheimild.is>

Á vef Fiskistofu:

<http://www.fiskistofa.is/>

Á vef embættis yfirdýralæknis:

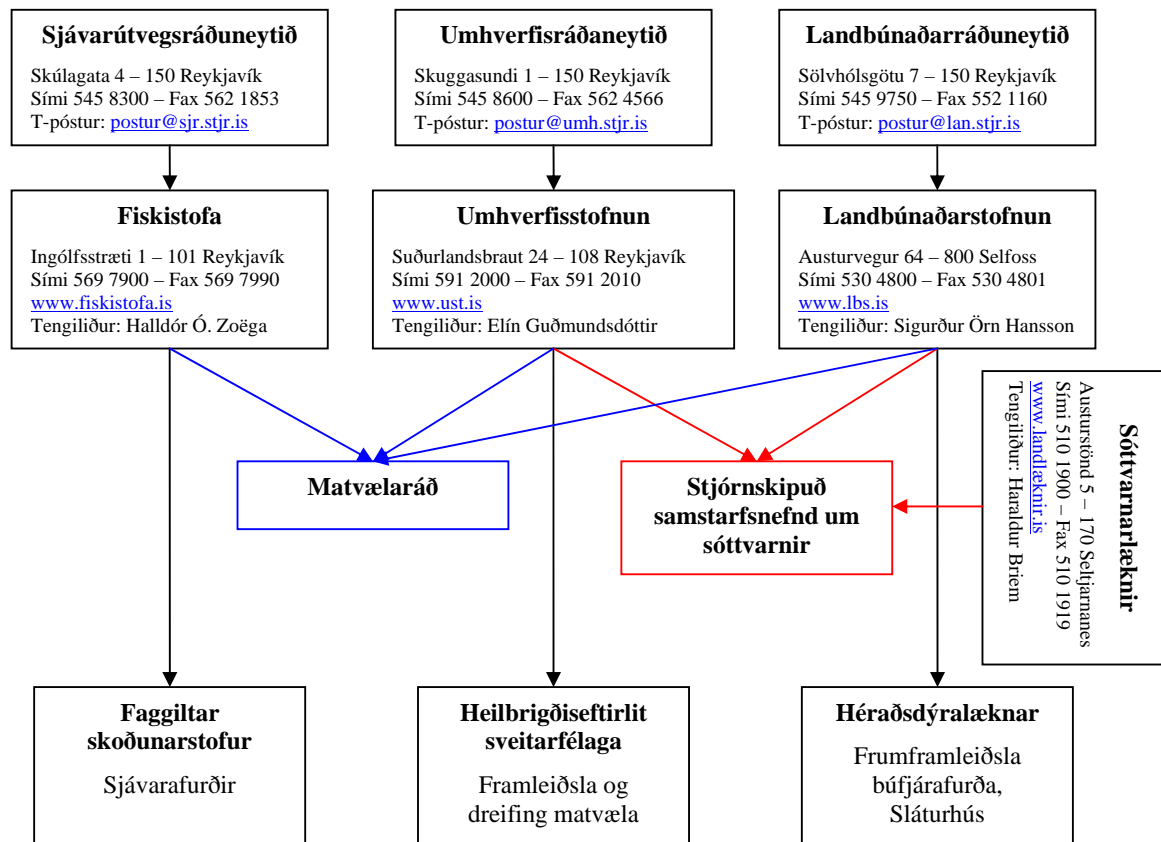
<http://www.yfirdyralaeknir.is>

**Umhverfisstofnun**  
**Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga**

03.01

Útgáfu númer: 2.0 Útgáfu dagur: 03.07.2006	<b>Stjórnskipulag matvælaeftirlits</b>
---	--

Opinbert matvælaeftirlit á Íslandi fellur undir þrjú ráðuneyti og lýsir myndin hér að neðan nánar uppbyggingu þess:



Opinbert matvælaeftirlit á íslenskum neytendamarkaði er í höndum heilbrigðisnefnda. Landinu er skipt upp í tíu heilbrigðiseftirlitssvæði, sbr. mynd að neðan.

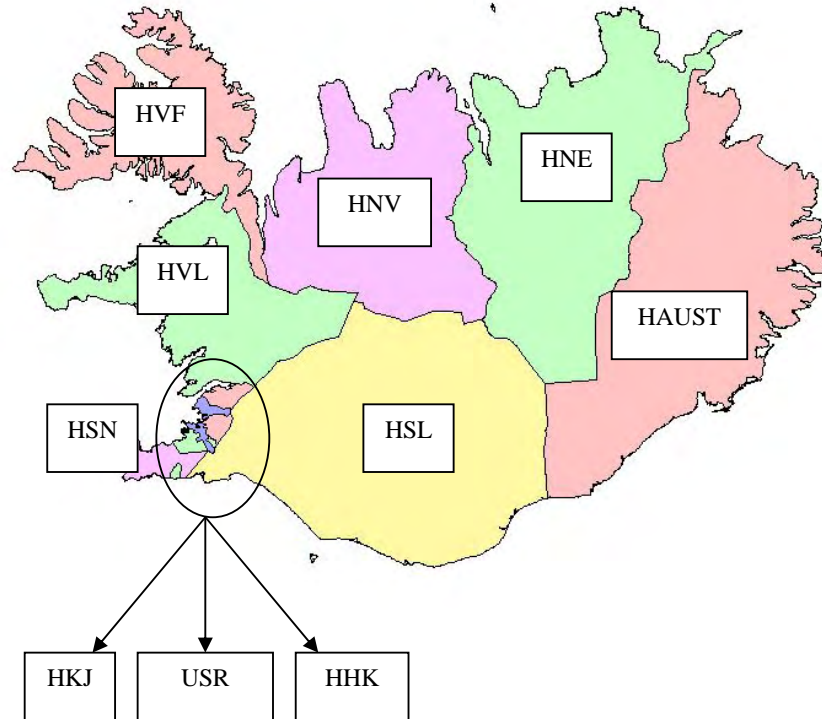
Umhverfisstofnun fer með eftirlit með innflutningi matvæla. Annað opinbert eftirlit stofnunarinnar er það að:

- stofnunin er tengiliður Íslands við RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) viðvörðunarkerfi Evrópusambandsins og fær stofnunin tilkynningar daglega um varasöm matvæli og fóður sem fundist hafa á markaði. Tilkynningar eru flokkaðar og ýmist afgreiddar af Umhverfisstofnun eða áframsendar til Fiskistofu, Landbúnaðarstofnun og Lyfjastofnunar, eins og við á.
- skipulag sýnatöku og rannsóknir á varnarefnum í grænmeti, ávöxtum og kornvörum er hluti af innflutningseftirlit stofnunarinnar. Sýni til varnarefnaeðlinga eru einnig tekin af innlendri framleiðslu.

Faggiltar einkareknar skoðunarstofur annast reglulegt eftirlit með hreinlæti, búnaði og innra eftirliti fiskvinnslustöðva og fiskiskipa. Innflutningur sjávarafurða fer í gegnum Fiskistofu.

Héraðsdýralæknaumdæmin eru 17 talsins. Héraðsdýralæknar annast hver í sínu umdæmi allt opinbert eftirlit á vegum Landbúnaðarstofnunar, en embættið sinnir einnig eftirliti með innflutningi búfjárafurða.

Nánar er fjallað um Matvælaráð (sbr. 8. gr. laga nr. 93/1995) og Stjórnskipaða samstarfsnefnd um sóttvarnir (sbr. 11. gr. laga nr. 19/1997) í kafla 3.3.



- HHK** Heilbrigðiseftirlit Hafnarfjarðar- og Kópavogssvæðis  
- annast heilbrigðiseftirlit í Kópavogi, Garðabæ, Hafnarfirði og á Álftanesi
- USR** Umhverfissvið Reykjavíkurborgar
- HKJ** Heilbrigðiseftirlit Kjósarsvæðis  
- annast heilbrigðiseftirlit í Mosfellsbæ, á Seltjarnarnesi og í Kjós
- HVL** Heilbrigðiseftirlit Vesturlands
- HVF** Heilbrigðiseftirlit Vestfjarða
- HNV** Heilbrigðiseftirlit Norðurlands vestra
- HNE** Heilbrigðiseftirlit Norðurlands eystra
- HAUST** Heilbrigðiseftirlit Austurlands
- HSL** Heilbrigðiseftirlit Suðurlands
- HSN** Heilbrigðiseftirlit Suðurnesja

Sjá einnig umfjöllun á vef UST: <http://www.ust.is/Matvaeli/eftirlitoghollustuhaettir/>

**Umhverfisstofnun**  
**Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga**

03.02

Útgáfu númer: 1.0

Útgáfu dagur: 18.11.2005

**Markmið matvælaeftirlits**

Í lögum nr. 93/1995 um matvæli segir: *„Tilgangur laganna er að tryggja, svo sem kostur er gæði, öryggi og hollustu matvæla og að merkingar og aðrar upplýsingar um þau séu réttar og fullnægjandi. Þessu skal ná með fræðslu og upplýsingamiðlun, rannsóknnum og eftirliti.“*

Opinberum eftirlitsaðilum ber að fullnægja ákveðnum kröfum um hlutleysi og almenna starfshætti. Eftirlitsaðilar þurfa að hafa hæft og reynt starfsfólk, skilgreinda verkferla, fullnægjandi aðbúnað og búnað til að geta framkvæmt verkefni sem þeim er ætlað að sinna. *Sjá m.a. kafla 1.1., 4.1 og 4.2*

**Markmið Umhverfisstofnunar** er að setja forvarnarstarf og neytendavernd í öndvegi. Stefna stofnunarinnar er að tryggja að matvælafyrirtæki axli ábyrgð á þeim matvælum sem þau framleiða og/eða dreifa og að neytendur þekki rétt sinn til öruggra matvæla og upplýsinga um innihaldsefni matvæla.

Með skipulögðum hætti skapar UST vettvang til opinnar umræðu og fræðslu um öryggi matvæla meðal almennings, fag- og eftirlitsaðila. Eftirlitshandbók fyrir heilbrigðisfulltrúa verður hornsteinn í verkum UST til að samræma framkvæmd matvælaeftirlits.

**Heilbrigðisnefndum, og þar með starfandi fulltrúum þeirra, ber að fylgja leiðbeiningum og viðmiðunarreglum UST, sbr. ákvæði 19. gr. laga nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir.**

*Ákvæði þessu er ætlað að leggja áherslu á að heilbrigðisnefndum beri að fara eftir leiðbeiningum og viðmiðunarreglum [UST]. Eigi [UST] að geta sinnt lögbundnu yfirumsjónar- og samræmingarhlutverki innan málaflokksins er nauðsynlegt að tryggja að farið verði eftir leiðbeiningum og viðmiðunarreglum stofnunarinnar þannig að samræmis sé gætt í landinu öllu. (Tilvitnun til: 127. löggjafarþing 2001–2002. Þskj. 1018 - 638. mál.)*

Til að ná þessu fram er einnig m.a. nauðsynlegt að vinna með skipulögðum hætti að vöktun á ástandi umhverfis, náttúru og matvæla ásamt annarri gagnaöflun vegna samræmingar matvælaeftirlits. Stofnunin mun fylgjast með þróun á erlendum vettvangi varðandi þessi mál og sjá til þess að þær upplýsingar verði kynntar viðeigandi aðilum.

**Umhverfisstofnun hvetur heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga til að setja sér markmið** í anda þeirra áherslna sem matvælalöggjöfin setur. Jafnframt og ekki síður mikilvægt er nauðsynlegt að HES gerir sér grein fyrir hugsanlegum leiðum að settum markmiðum.

**Umhverfisstofnun**  
**Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga**

03.04

Útgáfu númer: 1.0

Útgáfu dagur: 18.11.2005

**RASFF**  
**( Rapid Alert System for Food and Feed )**

**RASFF** stendur fyrir **Rapid Alert System for Food and Feed**. Það er viðvörunarkerfi Evrópusambands- og EFTA-ríkjanna um varasöm matvæli og fóður á markaði. Kerfið er mikilvægt upplýsingatæki fyrir eftirlitsaðila um öryggi matvæla.

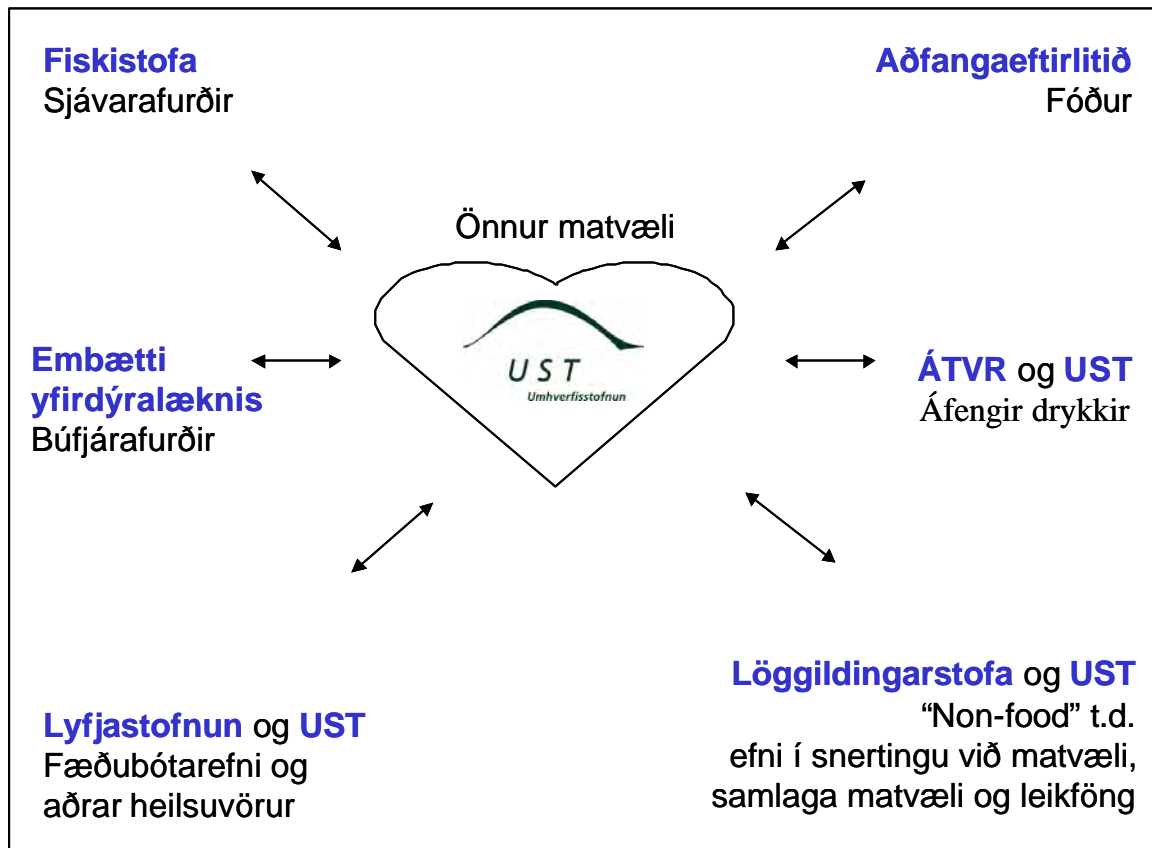
**Umhverfisstofnun er tengiliður Íslands við RASFF**

Í gegnum eftirlitsstofnun EFTA (ESA) er Umhverfisstofnun tengiliður Íslands við kerfið. Daglega berast tilkynningar gegnum kerfið frá aðildarríkjum þess. Tilkynningarnar eru af tvennu tagi:

**Áríðandi tilkynningar** (EN: Alert notifications) – Áríðandi tilkynningar eru sendar þegar varsöm matvæli og fóður eru á markaði og þegar skjótra viðbragða er krafist. Tilkynningar eru sendar frá aðildarríki kerfisins þar sem hættu er staðfest og gripið hefur verið til aðgerða, s.s. innköllunar. Markmið tilkynningarinnar er að gefa öllum aðilum kerfisins nægar upplýsingar svo þeir geti sannreynt hvort vara sé í dreifingu í þeirra landi, en þannig geta þeir einnig gripið til viðeigandi aðgerða. Neytendur geta því verið fullvissir um að vörur sem tilkynnt er um með áríðandi tilkynningu hafa verið innkallaðar eða eru í innköllunarferli. Hvert aðildarríki kerfisins hefur sínar vinnureglur við aðgerðir sem þessar, sbr. kafla 08.04 um stöðvun dreifingar og/eða innköllun.

**Tilkynningar til upplýsingar** (EN: Information notifications) – Tilkynningar til upplýsingar eiga við um matvæli eða fóður þar sem hættu hefur verið staðfest, en eðli málsins samkvæmt þurfa önnur aðildarríki kerfisins ekki að grípa til aðgerða, þar sem varan er ekki komin á markað. Þessar tilkynningar eiga fyrst og fremst við um matvæla og fóður sendingar sem hafa verið rannsakaðar og hafnað á ytri landamærum aðildarríkjanna. Neytendur geta því verið fullvissir um að vörur sem tilkynnt er um “tilkynningu til upplýsingar” hafa ekki farið á markað eða að þegar hafi verið gripið til viðeigandi ráðstafana til að tryggja öryggi neytenda.

**Tilkynningar eru flokkaðar** og ýmist afgreiddar af Umhverfisstofnun, og eftir atvikum í samvinnu við HES, eða áframsendar til Fiskistofu, Embættis yfirdýralæknis, Aðfangaeftirlitsins, Lyfjastofnunar, Neytendastofu (áður Löggildingarstofu) og ÁTVR, eins og við á, sbr. mynd að neðan.



### Hlutverk HES

HES er mikilvægur hlekkur í rekstri RASFF. Hafi HES upplýsingar um varasöm matvæli á markaði, sem einnig gætu verið í dreifingu í öðrum aðildarríkjum kerfisins ber að tilkynna um slíkt, sbr. kafla 08.04 um stöðvun dreifingar og/eða innköllun.

Vegna tilkynninga um matvæli sem falla undir innflutningseftirlit UST leitar UST liðsinnis HES vegna rannsóknar á því hvort tiltekin matvæli eru á markaði.

### Um tilkynningar frá Íslandi inn í RASFF

UST ber einnig ábyrgð á dreifingu tilkynninga frá Íslandi. Það er þó hlutverk viðkomandi eftirlitsaðila að afla allra nauðsynlegra upplýsinga um viðkomandi matvæli eða fóður sem tilkynna á um.

Vegna tilkynninga sem berast frá HES, sbr. kafla 08.04, er það UST í samvinnu við viðkomandi HES sem ákveður skv. áhættumati hvort gild rök eru til að senda RASFF-tilkynningu.

### Tilvísanir

Vikuyfirlit yfir allar tilkynningar sem sendar eru í gegnum RASFF kerfið er opið til skoðunar fyrir almenning: [http://europa.eu.int/comm/food/food/rapidalert/index\\_en.htm](http://europa.eu.int/comm/food/food/rapidalert/index_en.htm)

Kafla 08.04 – Stöðvun dreifingar og/eða innköllun

Útgáfu númer: 1.0

Útgáfu dagur: 18.11.2005

**Eftirlitsverkefni, átaksverkefni  
og vinnuhópar UST og HES**

Til nokkurra ára hefur hluti af matvælaeftirliti verið unnin í formi eftirlitsverkefna, átaksverkefna og vinnuhópa. Hér er um mikilvægan samstarfsvettvang UST og allra heilbrigðiseftirlitssvæða að ræða þar sem kastljósi er beint að ákveðnum þáttum í matvælaeftirliti á öllu landinu á sama tíma eða unnið er að samræmingu eftirlits s.s. með gerð viðmiðunarreglna.

Þessi samstarfsverkefni UST og HES hafa gefið ýmsar gagnlegar upplýsingar og leitt af sér skilvirkara eftirlit – sem dæmi má nefna:

1. Upplýsingar um ýmislegt sem er ábótavant og ef til vill hefði ekki uppgötvast að öðrum kosti. Má þar nefna hátt magn nítrats í saltkjöti og *Listeria* í álegg.
2. Meðferð matvæla fær athygli og eftirfylgni. Dæmi er hitastig í verslanakælum og röðun í þá.
3. Matvælaeftirlitið verður sýnilegra og gagnsærra þar sem niðurstöður eru alltaf birtar á heimasíðu UST og þangað hafa margir aðilar, m.a. fjölmiðlar, sótt upplýsingar. Aukið gagnsæi er aðeins til þess fallið að auka traust á eftirlitsaðilum, ekki síst þegar hægt er að sjá að ástand matvæla á íslenskum markaði er í langflestum tilvikum gott.
4. Eftir því sem verkefnunum fjölgar gera þau eftirlitsaðilum kleift að sjá hvar veikleikar eru þannig að hægt verður í framtíðinni að beina eftirliti að þeim atriðum.
5. Þau auka samvinnu eftirlitsaðila og samræmingaraðila og eiga þannig að geta stuðlað að aukinni samræmingu í eftirliti.

**Undirbúningur og framkvæmd**

Áætlun er gerð til eins árs í senn fyrir eftirlitsverkefni, átaksverkefni og vinnuhópa. Tillögugerð hefst um miðjan júní árinu á undan. *Tillögubanka er viðhaldið af fagstjóra eftirlits og neytendaverndar á matvælasviði UST*. Í lok júní sendir UST tillögur sínar til HES til umsagnar. Að jafnaði eru gefinn um 5 vikna umsagnarfrestur. Í tillögunum er stutt lýsing á fyrirhuguðum verkefnum og hópum, m.a. á tilgangi, framkvæmd og tímaáætlun. Þegar tillögurnar eru samþykktar, sendir UST tímaáætlun ásamt nánari lýsingu á verkefnunum sjálfum og vinnuhópunum ásamt kostnaðaráætlun eftir því sem hægt er til HES fyrir lok ágúst.

**Eftirlitsverkefni**

Eftirlitsverkefni eru framkvæmd á skilgreindu tímabili skv. sýnatökuáætlun og/eða leiðbeiningum sem UST útbýr. Eitt helsta markmið með eftirlitsverkefnum er að sannreyna virkni innra eftirlits í matvælafyrirtækjum. Verkefnin eru því bæði stöðumat sem hægt er að nýta til að beina eftirliti þangað sem þörfin er mest og leiðbeinandi um skyldu fyrirtækja til að starfrækja innra eftirlit og tryggja örugg og heilnæm matvæli.

Eftirlitsverkefni skiptast í tvo meginflokkka:

1. Verkefni sem HES/UST hafa lagt til að verði framkvæmd á árinu,
2. Verkefni samkvæmt tillögu Eftirlitsstofnunar EFTA (ESA) og opinberum eftirlitsaðilum bera að framkvæma sbr. 3. mgr. 19. gr. reglugerðar nr. 522/1994 um matvælaeftirlit og hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu matvæla .

Þegar um er að ræða verkefni sem krefjast örveru- eða efnarannsóknna gerir UST sýnatökuáætlun og aflar tilboða í mælingar hjá viðkomandi rannsóknastofu/um.

### **Átaksverkefni og vinnuhópar**

Átaksverkefni standa ýmist yfir í stuttan eða langan tíma og beinast að því að koma ákveðnum þáttum til betri vegar eða fylgja eftir nýjum reglum. Í vinnuhópum eru skoðuð mál sem brenna á eftirlitsaðilum og gerðar tillögur um hvernig taka skuli á þeim s.s. á formi viðmiðunarreglna.

Verklag vegna átaksverkefna og vinnuhópa er í grófum dráttum þannig að skipaður er samstarfshópur UST og HES, UST vinnur gögn og tímaáætlanir í samráði við fulltrúa HES og heldur utan og framkvæmd. UST annast útgáfu bæklinga, viðmiðunarreglna eða annars fræðsluefnis í samræmi við niðurstöður / tillögur samstarfshópanna. .

### **Birting niðurstaðna eftirlitsverkefna**

UST vinnur úr niðurstöðum eftirlitsverkefna fyrir landið í heild og skrifar skýrslu sem er fyrst send HES til kynningar og síðan birt á heimasíðu stofnunarinnar. Í árslok eru öll verkefni tekin saman í eina heildarskýrslu.

### **Tilvísanir**

Skýrslur eftirlitsverkefna má nálgast á vef UST

- <http://www.ust.is/Frodleikur/UtgefingEfni/SkyrslurOgFagefni/nr/581>

**Umhverfisstofnun**  
**Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga**

03.06

Útgáfu númer: 1.0

Útgáfu dagur: 18.11.2005

## Áhættumat

### Hvað er áhættumat ?

Áhættumat (EN: risk assessment) er kerfisbundin athugun á öllum þáttum tiltekinnar framleiðslu og vinnslu á matvælum, flutningi þeirra, geymslu, dreifingu og framreiðslu til að finna líklega áhættu (uppsprettu mengunar af völdum efna eða örvera), líkurnar á því að hún verði að veruleika og mat á afleiðingum þess.

### Um áhættumat í matvælalöggjöfnni

Í rammalöggjöf Evrópusambandsins um matvæli og fóður (reglugerð 2002/178/EB) og væntanlegri löggjöf um hollustuhætti og opinbert matvælaeftirlit (reglugerðir 2004/852/EB, 2004/853/EB, 2004/854 og 2004/882/EB) sem tekur gildi í ESB-ríkjunum 1. janúar 2006 og eitthvað síðar í EFTA-ríkjunum Íslandi, Noregi og Lichtenstein, er gert ráð fyrir að allt opinbert eftirlit verði byggt á mati á áhættu.

### Tilvísanir

- Frekari fróðleik um áhættugreiningu (EN: risk analysis) / áhættumat má m.a. finna í:
- The Presidential/Congressional Commission on Risk Assessment and Risk Management.  
Vefslóð: <http://www.riskworld.com>
  - A Practical Approach to the Application of The Risk Analysis process: Illustrated with two examples Caffeine and Campylobacter (TemaNord 2002:510).  
Vefslóð: [http://www.norden.org/pub/velfaerd/livsmedel/sk/TN02\\_510.asp](http://www.norden.org/pub/velfaerd/livsmedel/sk/TN02_510.asp)
  - Risk Management and Food Safety. Report of a Joint FAO/WHO Consultation, Rome, Italy 27-31. January 1997.  
Vefslóð: [http://www.fao.org/documents/show\\_cdr.asp?url\\_file=/docrep/w4982e/w4982e00.htm](http://www.fao.org/documents/show_cdr.asp?url_file=/docrep/w4982e/w4982e00.htm)

Gerðir ESB sem vísað er til að ofan má finna á vefslóðinni:

- [http://europa.eu.int/eur-lex/lex/RECH\\_naturel.do](http://europa.eu.int/eur-lex/lex/RECH_naturel.do)

*Unnið er að frekari þróun þessa kafla.*

**Umhverfisstofnun**  
**Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga**

04.01

Útgáfu númer: 1.0

Útgáfu dagur: 21.11.2005

**Forsendur starfsleyfa og eftirlits**

Samkvæmt lögum nr. 93/1995 um matvæli er framleiðsla og dreifing matvæla háð starfsleyfi heilbrigðisnefndar. Starfsleyfi er hornsteinn allra starfa sem unnin eru í umboði heilbrigðisnefnda, ásamt því að undirstrika ábyrgð matvælafyrirtækja. Matvælafyrirtæki eru skilgreind sem *hvert það fyrirtæki og hver sá aðili sem annast framleiðslu og dreifingu matvæla* og eru þau flokkuð skv. ÍSAT-flokkunarstaðli. Sambærileg starfsleyfisgerð er fyrir starfsemi sem er undir yfirstjórn sjávarútvegsráðherra eða landbúnaðarráðherra og er hún annars vegar í höndum Fiskistofu og hins vegar embættis yfirdýralæknis.

Sótt skal um starfsleyfi áður en starfsemi hefst og þegar eigandaskipti verða á þar til gerðu eyðublaði, þar sem koma fram upplýsingar um umsækjanda, rekstraraðila (ef annar en umsækjandi), lýsing á fyrirhugaðri starfsemi, teikning af húsnæði, lýsing á fyrirkomulagi innra eftirlits (kafla 05.01) og fl. sem HES telur nauðsynlegt til að geta tekið afstöðu til umsóknarinnar.

Starfsleyfi útgefin af HES skulu eins og frekast er kostur vera eins, en þannig má lágmarka líkur á mismunun milli fyrirtækja vegna staðsetningar þeirra. *Væntanleg eru tilmæli frá UST um samræmt form starfsleyfa*. Skilyrði í starfsleyfi skulu tilgreina þau ákvæði laga og reglugerða sem starfsleyfishafa bera að fylgja og einnig þau skilyrði (fyrirmæli) önnur sem nauðsynleg eru talin til að tryggja með fullnægjandi hætti gæði, öryggi og hollustu matvæla. Matvælalöggjöfin kveður ekki á um gildistíma starfsleyfa matvælafyrirtækja.

Tilmæli UST til HES eru að starfsleyfi skuli gefa út til tiltekins tíma, en þó að hámarki til 12 ára. Eðli og umfang starfsemi einstakra fyrirtækja geta gefið tilefni til styttri gildistíma starfsleyfis. Ef starfsleyfi er gefið út til lengri tíma en fjögurra ára, skal að jafnaði endurskoða þau á fjögurra ára fresti. Gæta skal samræmis við ákvörðun á gildistíma starfsleyfa, s.s. ef viðkomandi fyrirtæki hefur starfsemi á landsvísu og önnur heilbrigðiseftirlitssvæði hafa áður gefið út starfsleyfi fyrir fyrirtækið.

ÍSAT flokkunarstaðallinn er byggður á atvinnugreinaflokkun Evrópusambandsins og er þar atvinnugreinum skipt í 623 flokka. Þessi flokkun er m.a. notuð í fyrirtækjaskrá Ríkisskattstjóra, hjá UST og af HES. Samkvæmt ákvæðum Matvælalaga eiga þeir sem framleiða matvæli eða dreifa þeim að tilkynna um starfsemi sína til fyrirtækjaskrár Hagstofu Íslands. Fyrirtækjaskrá er nú staðsett hjá Ríkisskattstjóra. Hjá UST er unnið að uppfærslu lista yfir atvinnugreinaflokka matvælafyrirtækja.

Eftirlit skal framkvæmt á öllum stigum framleiðslu og dreifingar matvæla og að öllu jöfnu án viðvörunar bæði reglubundið og þegar grunur leikur á að ekki sé farið eftir

gildandi lögum, reglugerðum eða fyrirmælum eftirlitsaðila. Eftirlit skal meðal annars fela í sér *mat á þeim áhættuþáttum sem viðkomandi matvælafyrirtæki hefur tilgreint*. Eftirfylgni með ákvörðunum eftirlitsaðila þ.m.t. vegna gefinna tímafresta til úrbóta í fyrri eftirlitsferðum er einnig hluti af þessu.

Tilmæli Umhverfisstofnunar um ákvörðun á tíðni eftirlits er að byggja hana á áhættumati og eftirlitssögu fyrirtækis. Eðlilegt er að miða við eftirlit einu sinni ári, tíðnin getur verið meiri eða minni eftir eðli og umfangi starfseminnar.

### **Tilvísanir**

Kafla 03.01 um stjórnskipulag matvælaeftirlits

ÍSAT á vef Hagstofunnar

- <http://www.hagstofa.is> >> undir *Útgáfur og Flokkun* í vinstra vali

Fyrirtækjaskrá á vef Ríkisskattstjóra

- <http://www.rsk.is> >> undir *Fyrirtækjaskrá og ársreikningar* og *Leit í fyrirtækjaskrá* í vinstra vali

Kafla 04.02 um aðferðir við eftirlit

Kafla 05.01 um innra eftirlit

**Umhverfisstofnun**  
**Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga**

04.02

Útgáfu númer: 1.0

Útgáfu dagur: 23.11.2005

**Aðferðir við eftirlit**

Eftirlit skal framkvæmt á öllum stigum framleiðslu og dreifingar matvæla og að öllu jöfnu án viðvörunar bæði reglubundið og þegar grunur leikur á að ekki sé farið eftir gildandi lögum, reglugerðum eða fyrirmælum eftirlitsaðila.

**Framkvæmd eftirlits**

Framkvæmd eftirlits má skipta í þrjá meginhluta, þ.e.:

- a) Undirbúning eftirlits
- b) Framkvæmd eftirlits, þ.m.t.
  - a. Upphafsfundur með fulltrúum fyrirtækis, þar sem tilgreint er m.a. hver ástæða eftirlitsins sé og hvað eigi að skoða
  - b. Skoðun á vettvangi
  - c. Skoðun gagna úr innra eftirliti
  - d. Drög gerð að eftirlitsskýrslu
  - e. Lokafundur með fulltrúum fyrirtækis, þar sem gert er grein fyrir helstu niðurstöðum eftirlitsins og gengið frá eftirlitsskýrslu
- c) Samantekt, sérstök bréfasamskipti vegna eftirfylgni og frágangur eftirlits.

Mikilvægt er við framkvæmd eftirlits að heilbrigðisfulltrúinn klæðist hlífðarfatnaði, sem er viðeigandi fyrir þá starfsemi sem eftirlit er framkvæmt í, og beri sig að líkt og hann vill að starfsmenn fyrirtækisins geri. Ekki er síður mikilvægt að önnur framkoma beri merki þess að um opinberan eftirlitsaðila sé að ræða sem vinnur að neytendavernd.

Ýmis mælitæki og búnaður eru nauðsynleg á starfsstöðvum heilbrigðiseftirlitsins og við framkvæmd eftirlits. Dæmi:

Taska	Ýmis áhöld, s.s. hnífur, skeið, skæri
Minnisbók / Eftirlitsskýrslueyðublað	Ýmis einnota búnaður, s.s. handþurrkur
Hlífðarfatnaður, þ.m.t. skóhlífar, hárnét	Innsigli
Myndavél	Kælibox (mælt með 4 stjörnu)
Ýmis mælitæki, þ.m.t. hitamælur	Kælir og frystir
Sýnakrúkkur/-pokar, ýmsar stærðir	

Það er ábyrgð framkvæmdastjóra hvers heilbrigðiseftirlitssvæðis að meta þörf fyrir mælitæki og búnað til framkvæmdar eftirlits. Mælt er með að hvert HES viðhaldi lista yfir mælitæki og búnað í eigu embættisins, þar sem eins og við á sé skráð viðhald og kvarðarnir.

Í 14. og 15. gr. reglugerðar nr. 522/1994 um matvælaeftirlit og hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu matvæla er því lýst hvað eftirlit skuli fela í sér og hvað skoða eigi. Framkvæmd eftirlits skal byggja á áhættumati, þar sem byggt er á fagþekkingu

heilbrigðisfulltrúans, kröfum í matvælaöggjöfni og eftir atvikum í leiðbeiningum / viðmiðunarreglum frá UST sem nánar skilgreina / túlka ákvæði 14. og 15. gr. reglugerðarinnar.

Samkvæmt 14. gr. reglugerðar nr. 522/1994 skal eftirlit í matvælafyrirtækjum fela í sér eitt eða fleira af eftirtöldum atriðum:

- a) Almenna skoðun
- b) Sýnatöku og greiningu
- c) Eftirlit með hollustuháttumstarfsfólks
- d) Skoðun á skráðu og skjalfestu efni
- e) Skoðun á innri úttektum fyrirtækisins og niðurstöðum sem þær gefa

Nánar er í 15. gr. sömu reglugerðar talið upp hvað skoða eigi:

- a) Umráða- og athafnasvæði
- b) Búnað (tæki, áhöld og innréttingar) og viðhald hans
- c) Hráefni, aukefni og önnur innihaldsefni
- d) Hálfunnar og fullunnar vörur
- e) Efni og hluti sem ætlað er að koma í snertingu við matvæli
- f) Efni og aðferðir við þrif og gerileyðingu
- g) Framleiðslu-, dreifingar- og geymsluaðferðir
- h) Umbúðamerkingu, auglýsingu, og kynningu matvæla
- i) Mælitæki fyrirtækisins og prófa áreiðanleika þeirra

Öll matvælafyrirtæki skulu starfrækja innra eftirlit. Innra eftirlit er hjálpartæki heilbrigðisfulltrúans við framkvæmd eftirlits í viðkomandi fyrirtæki. Heilbrigðisfulltrúinn skal sannreyna að innra eftirlit fyrirtækisins sér virkt, s.s. sem með vettvangsskoðun, mælingum og / eða sýnatöku. Nánar er fjallað um innra eftirlit í kafla 5.1.

Niðurstöður eftirlits eru skráðar á staðnum á þar til gert eftirlitsskýrslueyðublað. Þar er skráð ástæða / tilgangur eftirlits, hvað var skoðað, minnispunktar, staðreyndir, mæligildi, tímafrestir viðbragða / lagfæringa o.þ.h.. Á þessu eyðublaði komi einnig fram heiti fyrirtækis, dagsetning og undirskriftir heilbrigðisfulltrúa og fulltrúa fyrirtækis. Afrit þessa eyðublaðs skal skilja eftir á staðnum nema annars sé óskað og skal þá senda afritið til svæðisstöðvar eða höfuðstöðva fyrirtækisins. Sérstakt bréf til eftirfylgni er skrifað að eftirlitsferð lokinni ef um ítrekuð eða alvarlega brot er að ræða. Í bréfinu er vísað til niðurstöðna eftirlits (eftirlitsskýrslu), mikilvæg áhersluatriði er varða matvæla öryggi dregin fram og áminningar og/eða frestir til úrbóta veittir. Önnur nauðsynleg atriði komi fram ásamt undirskrift heilbrigðisfulltrúa. Útprintað eintak er sent starfsleyfishafa og rekstraraðila ef hann er annar en starfsleyfishafi.

### **Eftirlitsáætlanir**

Fyrir 1. desember ár hvert skulu HES gera áætlanir fyrir komandi ár sbr. 19. gr. reglugerðar nr. 522/1994 og senda UST. *Unnið er að gerð leiðbeininga um gerð eftirlitsáætlana.*

Sjá einnig kafla 03.05 um Eftirlitsverkefni, átaksverkefni og vinnuhópar UST og HES.

**Samantekt matvælaeftirlits**

Fyrir 1. mars ár hvert skulu HES senda UST niðurstöður eftirlits frá árinu sbr. ákvæði 19. gr. reglugerðar nr. 522/1994 *Unnið er að gerð leiðbeininga um skil samantektar matvælaeftirlits.*

**Tilvísanir:**

Kafli 04.04 um stjórnvaldspvingun

Kafli 05.01 um innra eftirlit

**Umhverfisstofnun**  
**Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga****04.03**

Útgáfu númer: 1.0

Útgáfu dagur: 23.11.2005

**Stjórnvaldsákvörðun**

Eftirfarandi leiðbeiningar voru teknar saman af lögfræðingi UST til að gefa yfirlit yfir ferli stjórnvaldsákvörðana.

**Tilgangur**

Tilgangur leiðbeininganna er að tryggja að stjórnvaldsákvörðanir séu teknar í samræmi við stjórnisýslulög nr. 37/1993 (ssl.) og góða stjórnisýsluhætti.

**Gildissvið**

Leiðbeiningarnar gilda þegar starfsmaður eða starfsmenn heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga (HES) kveða einhliða á um rétt og/eða skyldur tiltekins aðila í ákveðnu máli í skjóli stjórnvalds. Er slík ákvörðun nefnd stjórnvaldsákvörðun.

**Framkvæmd**

Stjórnvaldsákvörðanir má flokka í lögbundnar- og matskenndar ákvörðanir. Lögbundnar ákvörðanir eru ákvörðanir þar sem lög eða stjórnvaldsfyrirmæli ákvarða þau skilyrði, sem þurfa að vera fyrir hendi, svo ákvörðun verði tekin svo og hvert efni ákvörðunar skuli vera. Matskenndar ákvörðanir eru ákvörðanir þar sem lög eða stjórnvaldsfyrirmæli ákvarða ekki að öllu leyti þau skilyrði, sem þurfa að vera fyrir hendi, svo ákvörðun verði tekin og/eða veita stjórnvöldum að einhverju leyti mat á því hvert efni ákvörðunar skuli vera.

Þegar fjallað er um matskenndar ákvörðanir í stjórnisýslurétti er ferlið við matið oft greint í þrennt:

- *Í fyrsta lagi* fer fram greining á því hvaða sjónarmið teljast málefnaleg og þar með lögmæt. Stjórnisýslan á að grundvallast á málefnalegum sjónarmiðum. Í þessu sambandi koma til skoðunar réttarreglur, skýringarsjónarmið og ákveðin aðferðafræði sem ákvarða á hvaða sjónarmiðum matskenndar ákvörðanir verða byggðar. Koma þarf upp mengi málefnalegra sjónarmið í hverju einstöku máli.
- *Í öðru lagi* fer fram mat á þeim sjónarmiðum sem teljast málefnaleg með það fyrir augum að taka ákvörðun um það hvaða sjónarmið skuli leggja til grundvallar. Draga þarf þau sjónarmið út úr menginu sem nota á í því tiltekna máli sem til umfjöllunar er.
- *Í þriðja lagi* eru svo reglur, sem varða mat á því hvert efni ákvörðunar skuli vera.

Þótt efni stjórnvaldsákvörðana sé misjafnlega ítarlegt og framsetning ólík, hafa skriflega rökstuddar stjórnvaldsákvörðanir yfirleitt að geyma a.m.k. fimm meginþætti:

- Einhvers konar tilgreiningu á málinu og aðilum þess
- Umfjöllun eða tilvísun til þess efnis, sem til úrlausnar er
- Rökstuðning fyrir niðurstöðu máls
- Skýra og ákveðna niðurstöðu
- Leiðbeiningar

Skipta má meðferð stjórnslumála í þrennt:

### 1. Upphaf stjórnslumáls

Ef mál byrjar að frumkvæði HES verður að tilkynna aðila máls um það ef hann veit ekki um það, sbr. 14. gr. ssl. Í slíkri tilkynningu skal koma fram um hvað málið snýst og tiltaka frest til að kynna sér gögn máls og tjá sig um þau sbr. 18. gr. ssl. (tengist andmælarétti).

Ef mál byrjar að frumkvæði aðila máls verður að gæta að leiðbeiningaskyldu stjórnvalda sbr. 7. gr. ssl. Einungis er skylt að leiðbeina um það sem er á starfssviði HES.

### 2. Rannsókn máls

Ef ekki er að finna í sérlægum ákvæði um frest til að afgreiða mál ber að afgreiða mál svo fljótt sem unnt er sbr. 1. mgr. 9. gr. ssl. Þessi málshraðaregla togast á við rannsóknarregluna. Ef tafir verða á afgreiðslu máls ber að tilkynna aðila máls um ástæður tafanna og hvenær ákvörðunar sé að vænta sbr. 3. mgr. 9. gr. ssl.

Það er meginregla í stjórnslurétti að stjórnvöld hafa frjálsar hendur um það hvernig þau standa að rannsókn máls sem er til meðferðar hjá þeim. Rannsaka ber mál svo ítarlega að fyrir liggi nauðsynlegar upplýsingar til að taka ákvörðun í málinu.

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. ssl.

### 3. Ákvörðunartaka

Sjá matsferli við ákvarðanatöku hér að framan.

Rökstyðja þarf stjórnvaldsákvarðanir. Rökstuðningur er frásögn af því hvernig stjórnvaldið leysti úr málinu. 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 megin sjónarmiða sem notuð voru við matið).
- Hvaða málsatvik voru lögð áhersla á.
- Ályktun dregin af því hvort málavextir uppfylli lagaskilyrði.

### Eftir ákvörðun

Skriflegum erindum ber almennt að svara skriflega. HES þarf að halda skrá um þær stjórnvaldsákvarðanir sem embættin taka.

Eftir að HES hefur tekið ákvörðun skal hún tilkynnt aðila máls nema það sé augljóslega óþarft. Ákvörðun er bindandi eftir að hún hefur verið birt sbr. 20. gr. ssl.

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. ssl., ásmat kærheimild og málshöfðunarfrests ef slíkt er að finna í lögum sem um viðkomandi málefni fjallar.

### Tilvísanir

Stjórnslulög nr. 37/1993

**Umhverfisstofnun**  
**Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga**

04.04

Útgáfu númer: 1.0

Útgáfu dagur: 23.11.2005

## Stjórnvaldspvingun

Eftirfarandi leiðbeiningar voru teknar saman af lögfræðingi UST til að gefa yfirlit yfir framkvæmd stjórnvaldspvingana.

### Tilgangur

Tilgangur leiðbeininganna er að tryggja að stjórnvaldspvingunum sé beitt í samræmi við stjórnsýslulög nr. 37/1993 (ssl.) og góða stjórnsýsluhætti.

### Gildissvið

Leiðbeiningarnar gilda þegar starfsmaður eða starfsmenn HES beita fyrirtæki eða einstakling stjórnvaldspvingun, lögum samkvæmt, vegna brota á lögum, reglugerðum eða ákvæðum í starfsleyfi í tilteknu máli.

### Framkvæmd

#### Almennt

Stjórnvaldspvingun er hvers konar þvingunarúrræði samkvæmt lögum sem stjórnsýsluhafar geta sjálfir ákveðið og beitt án atbeina dómstóla. Má þar nefna áminningar, dagsektir og lokanir. Markmiðið með stjórnsýsluþvingunum er ekki að refsfa heldur að þvinga fram úrbætur.

Stjórnvaldspvingun er stjórnvaldsákvörðun og verður því að gæta að form- og efnisreglum stjórnsýsluréttarins (sjá kafla 04.03 um stjórnvaldsákvörðun).

Sú efnisregla stjórnsýsluréttarins sem sérstaklega verður að gæta að þegar stjórnsýsluþvingun er beitt er meðalhófsreglan.

### 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.

### Þrjú skref sem hafa verður í huga við ákvarðanatöku um stjórnvaldspvinganir:

1. Ákvörðun verður að vera fallin til að ná því *markmiði* sem að er stefnt. Stjórnvöld hafa alltaf eitthvert markmið samkvæmt lögum. Ef tekin er ákvörðun um efni sem ekki nær markmiði tiltekinna laga, þá er borgurunum íþyngt um of.

2. Velja skal *vægasta úrræðið* sem að gagni getur komið.

Þegar stjórnvöld hafa val um fleiri en eina leið að markmiðinu sem að er stefnt ber að velja þá leið sem er minnst íþyngjandi fyrir borgarana, en leiðir okkur samt að markmiðinu sem við stefnum að.

3. Hóf verður að vera í *beitingu* þess úrræðis sem valið er.

Þegar búið er að velja leið til að ná markmiði því sem stefnt er að, er spurning hvernig því úrræði er beitt. Þar verður að gæta hófs.

**Tilvísanir**

Stjórnsýslulög nr. 37/1993

Kafli 04.03 um stjórnvaldsákvörðun

Kafli 08.04 um stöðvun dreifingar og/eða innköllun

**Umhverfisstofnun**  
**Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga**

05.01

Útgáfu númer: 1.0 Útgáfu dagur: 23.11.2005	<b>Innra eftirlit</b>
---	-----------------------

**Laga- og reglugerðaákvæði**

Um innra eftirlit í matvælafyrirtækjum gilda ákvæði laga nr. 93/1995 um matvæli og reglugerðar nr. 522/1994 um matvælaeftirlits og hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu matvæla, nánar til tekið:

2. mgr. 23. gr. laga nr. 93/1995 : Hlutaðeigandi ráðherra er heimilt með reglugerð að ákveða með hvaða hætti komið skal á innra eftirliti framleiðenda og dreifenda matvæla og hvort og þá með hvaða skilyrðum það getur verið þáttur í opinberu eftirliti.

3. og 4. gr. reglugerðar nr. 522/1994 : Þar segir m.a. að matvælafyrirtæki skulu starfrækja innra eftirlit til að tryggja gæði, öryggi og hollustu matvæla og að vörurnar uppfylli að öðru leyti þær kröfur sem til þeirra eru gerðar. Innra eftirlit skal taka mið af umfangi og stærð matvælafyrirtækja og í umsókn um starfsleyfi skuli koma fram hvernig innra eftirliti verði háttað samkvæmt ákvæðum þessarar reglugerðar.

**Starfsleyfi og flokkun fyrirtækja m.t.t. innra eftirlits**

Ákvæði reglugerðar nr. 522/1994 eru almenns eðlis og gera ekki greinarmun milli tegundar fyrirtækja, umfangs eða eðli starfsemi þeirra hvað varðar kröfur til innra eftirlits. Um árábil hefur sú aðferð verið notuð að flokka fyrirtæki m.t.t. krafna til innra eftirlits. Út frá fyrirliggjandi upplýsingum í starfsleyfisumsókn og samkvæmt viðmiðunarlista HES fyrir flokkun fyrirtækja m.t.t. innra eftirlits ræðst hvaða lágmarkskröfur eru gerðar til innra eftirlits viðkomandi fyrirtækis. Flokkarnir eru þrír:

- 1) Grunnþættir innra eftirlits
- 2) Almenn innra eftirlits
- 3) Innra eftirlit með HACCP

Fyrirtæki skulu ekki fara niður um flokk þegar kröfum til innra eftirlits hjá þeim er lýst. Ef aðilar telja einstök fyrirtæki ranglega flokkuð eða óvissa er um flokkun, m.t.t. innra eftirlits skal ábendingum um það komið á framfæri við UST. UST fjallar um ábendingarnar í samstarfi við viðkomandi heilbrigðiseftirlitssvæði. UST sér um uppfærslu á viðmiðunarlistanum og kynningu á breyttri flokkun. Listann má nálgast á vef UST.

**Leiðbeiningar um innleiðingu**

UST hefur gefið út leiðbeiningabæklinga um innra eftirlits flokkana þrjá, auk þess sem ýmsar ítarupplýsingar má nálgast á vef UST um innra eftirlit.

**Áhættumat fyrirtækja**

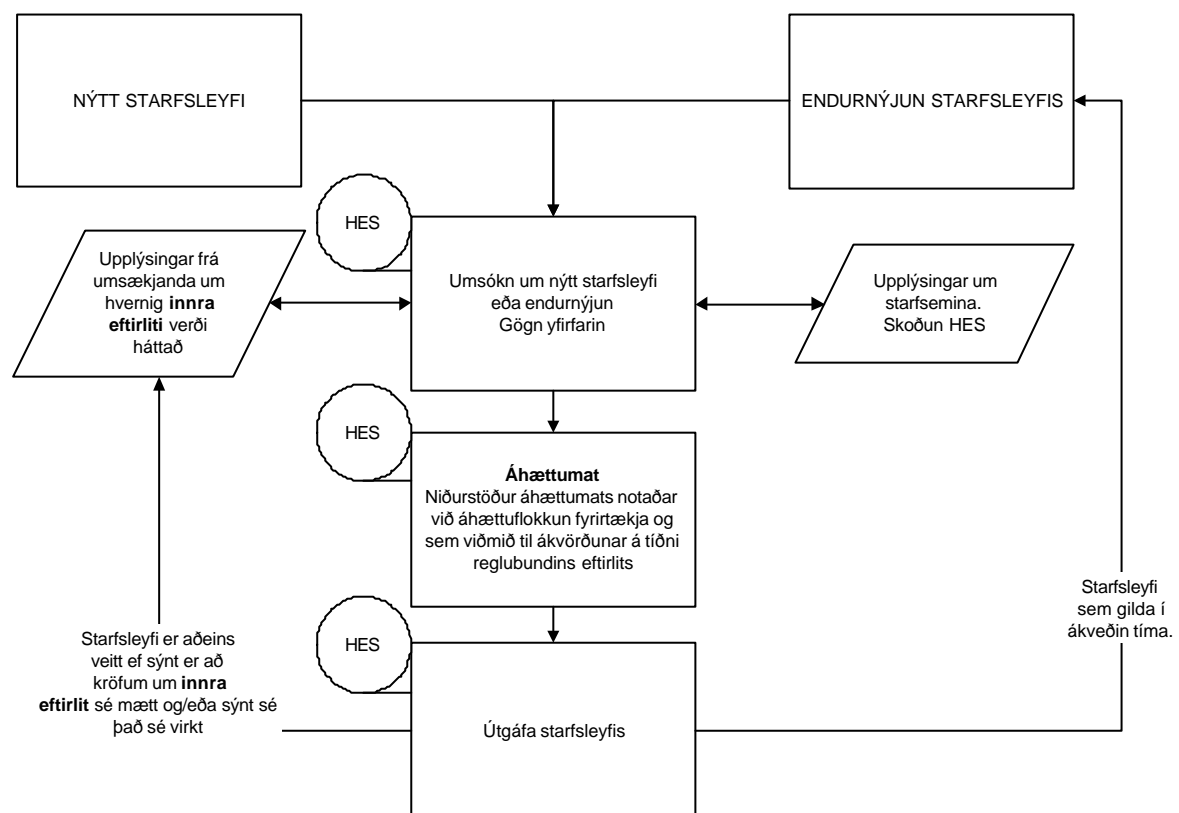
Lögð er aukin áhersla á að allt eftirlit sé byggt á áhættumati og hefur UST þess vegna útbúið leiðbeiningar fyrir HES um áhættuflokkun og eftirlitstíðni. Fyrir veitingu starfsleyfis eða þegar nákvæmlega er ljóst hvert starfssvið og umfang fyrirtækis verður kynnrir HES áhættuflokkun þess og eftirlitstíðni. Áhættumatið byggist á að

ákvarða hvaða matvæli og / eða vinnslutækni / -ferli skapar **mesta** áhættu í starfsemi fyrirtækisins. Spurningalisti í sex hlutum er notaður til aðstoðar, en spurningar fyrstu fjögurra hlutanna eru notaðar til mats á áhættunni sem starfseminni fylgir. Fimmti hlutinn fjallar um útreikninga og sá sjötti fjallar um flokkun fyrirtækjanna í áhættuflokka.

Með því að gefa hverri spurningu vægi í formi stiga og leggja síðan saman stigin fyrir hvert matvæli / vinnslutækni / vinnsluferli má fá allgóða mynd af hugsanlegri áhættu í starfsemi fyrirtækis. Fyrirtækið lendir þannig í ákveðnum áhættuflokki út frá niðurstöðum áhættumatsins.

Leiðbeiningar um notkun áhættumats við matvælaeftirlit og eyðublað til útfyllingar má nálgast á vef UST um innra eftirlit, einnig er vísað til kafla 03.06.

### Ferli nýrra og endurskoðaðra starfsleyfisumsókna



### Stjórnsýsluleg atriði og þvingunarúrræði

Við eftirfylgni með innleiðingu innra eftirlits skal eftirfarandi haft að leiðarljósi (sjá einnig kafla 04.03 og 04.04)

#### Ný starfsleyfi:

HES kynnir umsækjanda leiðbeinandi reglur um innleiðingu innra eftirlits, eins og þeim er lýst fyrir einstakar fyrirtækjategundir. Starfsleyfi er því aðeins veitt að lágmarks kröfum um innra eftirlit verði fullnægt í starfsemi fyrirtækisins. Heilbrigðisnefnd getur þó veitt fyrirtækjum frest til allt að 3ja mánaða meðan unnið er að því að koma upp innra eftirliti, enda fylgi umsókn um starfsleyfi fullnægjandi upplýsingar (áætlun) um hvernig / hvenær innra eftirliti verði hrint í framkvæmd.

Vegna fyrirtækja sem eru einungis með starfsemi hluta úr ári skal frestur heilbrigðisnefndar, sbr. að ofan, vera ekki lengri en 1 mánuður.

Áhættumat fyrirtækis er kynnt áður en starfsleyfi er gefið út.

#### Fyrirtæki sem þegar eru starfandi:

HES kynnir starfandi fyrirtækjum leiðbeinandi reglur um innleiðingu innra eftirlits, eins og þeim er lýst fyrir einstakar fyrirtækjategundir. Við endurnýjun / endurskoðun starfsleyfa skulu gilda sömu reglur og fyrir ný starfsleyfi. Heilbrigðisnefnd getur veitt fyrirtækjum sem eru starfandi og hafa ekkert innra eftirlit eða mjög ábótavant innra eftirlit frest til allt að 3ja mánaða til að fullnægja kröfum, eins og þeim er lýst fyrir einstakar fyrirtækja tegundir. Fyrirtæki sem þurfa að gera smávægilegar breytingar á innra eftirliti, svo kröfum sem fullnægt, skulu fá eðlilegan frest til aðlögunar á innra eftirliti.

Áhættumat fyrirtækis er kynnt áður en starfsleyfi er endurnýjað.

#### **Úttekt á innra eftirliti - gátlisti**

Sérstakur gátlisti er til fyrir úttekt á innra eftirlit og má nálgast hann á vef UST um innra eftirlit. Úttekt á innra eftirliti felur í sér að sannprófa það sem fyrirtækið hefur gert. Sannprófun fer fram með skoðun gagna og samanburði við aðstæður á vettvangi og/eða rannsóknnum/mælingum, s.s. hitastig, sýrustig, örveru- eða efnamælingar. Vel starfrækt innra eftirlit sparar tíma í eftirliti og getur leitt til lægri eftirlitstíðni.

*Unnið er að gerð leiðbeininga um úttekt einstakra atriða gátlistans.*

#### **Þvingunarúrræði**

Fyrirtæki sem ekki uppfylla kröfur um innra eftirlit, eins og þeim er lýst hér að ofan, skulu áminnt. Heilbrigðisnefnd skal samhliða áminningu veita fyrirtæki að jafnaði 1 mánaðar frest til úrbóta meðan unnið er að því að koma upp innra eftirliti eða það aðlagð að kröfum. Mælt er með því að ef fyrirtæki hefur ekki gert viðunandi úrbætur að liðnum fresti sem Heilbrigðisnefnd ákveður, skuli gripið til frekari þvingunarúrræða. Þar koma einkum til greina dagsektir eða afturköllun starfsleyfis ef um ítrekað eða alvarlegt brot er að ræða. Gæta skal jafnræðis og meðalhófs við framkvæmd þvingunarúrræða og skoða hvert einstakt mál fyrir sig. Mælt er með samráði innan heilbrigðiseftirlitssvæða annars vegar og milli Hes og Ust hins vegar svo samræmi sé í ákvörðunum á landsvísu.

Um þvingunarúrræði gildir eftirfarandi:

- ? Áminning: 26. gr. laga nr. 7/1998
- ? Dagsektir: 27. gr. laga nr. 7/1998
- ? Afturköllun starfsleyfis: 2. mgr. 3. gr. reglugerðar nr. 522/1994 sbr. einnig 20 gr. laga nr. 93/1995 og 26. gr. laga nr. 7/1998

#### **Varðveisla gagna úr innra eftirliti**

Viðmiðunartímabil: Út geymsluþolstímabil vörunnar að viðbættum 12 mánuðum.

#### **Eyðublöð og gátlistar**

Ýmis eyðublöð og gátlista til úttektar á innra eftirliti má nálgast á vef UST um innra eftirlit.

#### **Tilvísanir:**

Vefur UST um innra eftirlit: <http://www.ust.is/Matvaeli/Innraeftirlit/>

Kafla 03.06 um áhættumat

Kafli 04.03 um stjórnvaldsákvörðun  
Kafli 04.04 um stjórnvaldspvingun

**Umhverfisstofnun**  
**Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga**

**05.02**

Útgáfu númer: 1.1 Útgáfu dagur: 23.11.2005	<b>Starfsfólk</b>
---	-------------------

*Í vinnslu*

**Umhverfisstofnun**  
**Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga****05.03**

Útgáfu númer: 1.0

Útgáfu dagur: 23.11.2005

**Umhverfi og húsnæði****Umhverfi og næsta nágrenni:**

Umhverfi og næsta nágrenni matvælafyrirtækja skal vera þrífalegt til varnar því að hverslags óhreinindi berist inn í fyrirtækin. Lóð og næsta umhverfi skal vera rykbundið. Þá skulu bílastæði, ak- og gangbrautir vera með bundnu slitlagi. Matvælafyrirtæki mega ekki vera í beinu sambandi við óskyldan atvinnurekstur.

**Húsnæði:**

Húsnæði skulu vera rúmgóð og í samræmi við ákvæði byggingarreglugerðar um atvinnuhúsnæði (sjá tilvísun til Skipulagsstofnunar). Eitt fumskilyrða til húsnæðis matvælafyrirtækja er að húsgrunnur, þak, útveggir og útihurðir séu vatns- og meindýraheld og að þeim sé vel viðhaldið. Þakrennur skulu tengdar í niðurföll.

Í samræmi við ákvæði 3. mgr. 3. gr. reglugerðar nr. 522/1994 um matvælaeftirlit og hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu matvæla er eftirlitsaðila heimilt að endurskoða veitt starfsleyfi þegar gerðar eru umfangsmiklar breytingar á starfsemi eða húsnæði og þegar framleiðandi eða dreifandi ráðgerir að taka í notkun framleiðslutækni, sem ekki hefur áður verið almennt í notkun. Skal eftirlitsaðila tilkynnt um slíkar fyrirætlanir.

**Þrífvæn hönnun**

Í vinnslu – sjá þó kafla 05.04

**Loft og loftfastir hlutir**

Loft og loftklæðning skulu gerð úr *viðurkenndum efnum til nota í matvælafyrirtækjum*. Lýsing skal vera fullnægjandi. Ljósahlífar skulu vera fyrir ljósum, en einnig er hægt að mæla með sérstakri öryggiskápu utan um perur. Mælt er gegn því að festa lagnastokka í loft eða utan á vegg. Slík staðsetning skal þó aldrei vera yfir svæði þar sem unnið er með óvarin matvæli eða þannig að erfitt sé að þrifa stokkana. Loftum og loftföstum hlutum skal vel viðhaldið og hreinum.

**Veggir og dyr**

Veggir og dyr skulu gerð úr *viðurkenndum efnum til nota í matvælafyrirtækjum*. Frumskilyrði til innanverðra útveggja og annarra veggja innandyrna er að þeir hafi mjúkar hornalínur, að þeir séu hvítmálaðir eða í öðrum ljósum lit og auðþrífir. Yfirborð veggja innandyrna skal a.m.k. vera slétt upp í þá hæð sem nauðsynlegt þykir starfseminnar vegna. Athugið að efnisval er mjög háð tegund starfsemi og staðsetningu innan starfseiningar.

Mikilvægt er að hurðir leggist ávallt þétt að hurðarstöfum. Útihurðir mega aldrei opnast beint inn á framleiðslusvæði. Mælt er með því að hurðir inn á framleiðslusvæði séu læstar til að hindra aðgengi óviðkomandi.

Fyrir hurðir þar sem vörudreifing fer fram er ráðlegt að hafa sjálfvirka hurðaopnun og lokun. Plaststrimlahurðir má nota innan við hleðsluhurðir til að takmarka hitatap úr kælum og frystum, sem standa opnir um lengri tíma. Plastið verður að vera slitþolið. Loft- “tjöld” eða “hurðir” eru notuð t.d. til að takmarka hitatap úr kælum og frystum. Virkni slíkra “tjalda” eða “hurða” er mjög háð lofthraða, breidd, þykkt og blásturhorni loftsins, ásamt lofthita og þrýstingi

### Gluggar og önnur op

Gluggar og önnur op skulu vera þannig frágengin að óhreinindi safnist ekki fyrir. Mælt er með því að gluggasillur séu með a.m.k. 20° til 45° halla til að hindra að þær séu notaðar sem “tímabundnir” geymslustaðir fyrir penna, ílát, tæki, o.s.frv.

Mælt er með því að svo sé gengið frá gluggum þar sem matvæli eru og sérstaklega á s.k. hreinum svæðum (“high risk” svæðum; sbr. og kafla 05.04) að ekki sé mögulegt að hafa þá opna. Þar sem mjög nauðsynlegt þykir skulu opnanlegir gluggar vera með þéttriðnu skordýraneti sem auðvelt er að fjarlægja og þrifa.

Eftir aðstæðum getur verið ástæða til að mæla með því að rúður séu úr sérstöku öryggisgleri.

### Gólf

Gólf skulu gerð úr *viðurkenndum efnum til nota í matvælafyrirtækjum*. Á skilgreindum blautsvæðum / óhreinum svæðum, eða þar sem við á, skulu gólf halla að niðurföllum eða aðrar ráðstafanir gerðar þannig að vatn standi ekki í pollum.

### Viðurkennd efni til nota í matvælafyrirtækjum

Þegar rætt er um efni eða þekju sem er í yfirborðsflötum og notað er til bygginga eða viðhalds í matvælafyrirtækjum eða í búnað til vinnslu matvæla er átt við efni eða þekju sem:

- ? er þétt svo sem steinsteypa, ógegndræpt, laust við holur, sprungur og rifur; og
- ? er auðvelt að þrifa og sótthreinsa; og
- ? tærist ekki af völdum efna sem það er líklegt að komast í snertingu við; og
- ? ber ekki með sér mengun í afurðirnar; og
- ? er varanlegt, springur ekki auðveldlega og þolir endurtekin þrif og sótthreinsun; og
- ? hefur viðnám gegn vexti myglu og uppsöfnun mengunarefna; og
- ? fyrir yfirborð (annað en það sem notað er til að standa á meðan á vinnslu stendur), er slétt og hefur viðnám við söfnun þéttivatns; og
- ? fyrir yfirborðsefni á vegg, gólf eða loft, er litað þannig að það feli ekki mengunarefni að teknu tilliti til lýsingar.

### Viðurkennd efni fyrir snertifleti matvæla

Viðurkennd efni í búnaði ( vélar, tæki, áhöld, innréttingar ) sem kemur í snertingu við matvæli, hvort heldur sem er hráefni eða tilbúin matvæli eru:

- ? ryðfrítt stál;
- ? plastefni og þekjur sem þola álag, eru hitaþolin, mölbrotna ekki og innihalda ekki efnisþætti sem verða eftir í matvælunum sem koma í snertingu við þessi plastefni eða þekjur;
- ? galvaniserað járn af miklum gæðum,
- ? önnur náttúruleg eða tilbúin efni sem matvæli hafa ekki áhrif á að undanskildum:

- málum svo sem kadmíum, blý og melmi þeirra,
- málmar sem við snertingu við vökva eða aðrar afurðir geta myndað hættuleg efnasambönd eða komið af stað rafgreiningu,
- gljúp efni svo sem gúmmísvampur, steypar plötur, línoleum, leður og vefnaður,
- viður.

Sjá einnig reglugerð um efni og hluti sem ætlað er að snerta matvæli (kafli 02.02).

### **Tilvísanir**

Kafli 02.02. um reglugerðir

Kafli 05.04. um skipulag, aðstöðu og búnað

Skipulagsstofnun, [www.skipulag.is](http://www.skipulag.is)

- Byggingareglugerð nr. 441/1998 með síðari breytingum

Útgáfu númer: 1.0

Útgáfu dagur: 23.11.2005

**Skipulag, aðstaða og búnaður****Almennt**

Fyrirkomulag, hönnun, frágangur og stærð húsnæðis matvælafyrirtækja skipta miklu máli hvað varðar skilvirka og örugga framleiðslu og dreifingu matvæla. Á síðari misserum hefur s.k. þrífvæn hönnun húsakynna og búnaðar fengið aukið vægi, en markmið þrífvænnrar hönnunar er að gera þríf einfaldari og árangursríkari. Ítarefni um þrífvæna hönnun má finna hér að neðan,

- ? Leiðbeiningar um þrífavæna hönnun (hygienic design) fyrir framleiðendur á vinnslubúnaði fyrir matvælavinnslu, (<http://www.rf.is/media/utgafa//Handbok11.pdf>)
- ? Hreinlæti og hönnun fiskvinnslubúnaðar, (<http://www.rf.is/media/utgafa//Pistill-7.pdf>)
- ? EHEDG - European Hygienic Engineering Design Group (<http://www.ehedg.org/>)

Við starfsleyfisgerð og eftirlit í matvælafyrirtækjum skal taka tillit til hönnunar, skipulags og stærðar húsakynna. Umfram neðangreint er vísað til ákvæða matvælaeaglugerðar og þá sérstaklega í viðaukum 1, 3, 4 og 5.

**Skipulag innanhúss**

Um kröfur til athafnasvæðis og byggingar matvælafyrirtækja er fjallað í kafla 05.03.. Vert er að áréttta að gólf, veggir, loft, þ.m.t. loftræsti- og lagnastokkar, hurðambúnaður og hurðir, gluggar og önnur op séu úr viðeigandi slitsterku efni, þeim vel viðhaldið og þau auðþrífanleg. Gluggar, önnur op, loftræsti- og lagnastokkar skulu vera þannig hönnuð og fyrir komið að óhreinindi safnist ekki fyrir á þeim.

Starfsemi allra matvælafyrirtækja krefst ákveðins lágmarks athafnarýmis innandyrá, sem þó er erfitt að skilgreina nákvæmlega fyrirfram. Ávallt skal sjá til þess að aðbúnaður og skipulag matvælafyrirtækja og flutningstækja þeirra tryggi:

- ? lágmarks líkur á krossmengun<sup>1</sup>, annarri mengun og útbreiðslu meindyra.
- ? auðvelt aðgengi vegna viðhalds, þrifa<sup>2</sup> og sótthreinsunar<sup>3</sup>, þar sem við á.
- ? fullnægjandi hitastigs- og rakastjórnun, eftir því sem við á.
- ? auðvelt eftirlit með hitastigi, rakastigi og öðrum aðstæðum, eftir því sem við á.

Í stærri fyrirtækjum, og þar sem meira hreinlætis er krafist vegna eðli starfseminnar, er eðlilegt að gera kröfu um aukið rými og að skilgreind séu s.k. þurr- og blautsvæði / hrein og óhrein svæði (menguð og ómenguð svæði). Þessi svæði skulu greinilega aðskilin og merkt með skýrum hætti. Flutningur / Flæði starfsfólk, matvæla og

<sup>1</sup> Í matvælafyrirtækjum er töluverð hættu á “**krossmengun**” baktería milli matvæla ef ekki er rétt farið að. Með “krossmengun” er átt við að bakteríur berist úr hráum matvælum eða nánasta umhverfi þeirra yfir í matvæli sem eru tilbúin til neyslu.

<sup>2</sup> **Þrif** – sérstaklega á gólfum og mótum gólfs og veggja; sérstaklega á snertiflötum matvæla (s.s. bekkir, áhöld og tæki); sérstaklega á loftföstum hlutum; sérstaklega á opnanlegum fögum; sérstaklega á samskeytum, brúnum og ójöfnum.

<sup>3</sup> **Efni til þrifa og gerileyðingar** í matvælafyrirtækjum skulu vera samþykkt af Umhverfisstofnun sbr. 2. tl. 4. gr. reglugerðar nr. 522/1994. Notkun þessara efna skal haga í samræmi við leiðbeiningar.

búnaðar milli þessara svæða skal einnig skilgreint. Útfærsla á þessu í smærri fyrirtækjum (einföld starfsemi) krefst þess að sérstakri athygli sé beint að staðsetningu nauðsynlegs búnaðar og að hann sé í þeirri röð sem verkþættir eru framkvæmdir og “krossun” ferla og starfsfólks sé lágörkuð.

Í samræmi við ákvæði 3. mgr. 3.gr. reglugerðar nr. 522/1994 um matvælaeftirlit og hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu matvæla er eftirlitsaðila heimilt að endurskoða veitt starfsleyfi þegar gerðar eru umfangsmiklar breytingar á starfsemi eða *húsnæði* og þegar framleiðandi eða dreifandi ráðgerir að taka í notkun framleiðslutækni, sem ekki hefur áður verið almennt í notkun. Skal eftirlitsaðila tilkynnt um slíkar fyrirætlanir.

Sýnt skal fram á að “óhreint” loft í loftræstikerfum flæði ekki yfir á “hrein” svæði.

### Aðstaða starfsfólks

Fyrirkomulag og stærð starfsmannaaðstöðu og fataskiptarýmis ræðst af eðli og umfangi starfseminnar.

- ? Aðskilja skal starfsmannaaðstöðu og fataskiptarými, þ.m.t. starfsmannainngang, frá vinnusvæði með veggjum sem ná upp í loft.
- ? Salerni skulu vera með lokuðu forrými, þar sem er handlaug með nauðsynlegum hreinlætisgögnum.
- ? Aðskilja ber eigin fatnað starfsmanna og vinnufatnað / hlífðarfatnað í stökum skápum eða hengjum eða með skilrúmi inn í skáp.
- ? Greiður aðgangur skal vera að handlaugum með nauðsynlegum hreinlætisgögnum. Mælt er með að ein eða fleiri handlaugar með tilheyrandi hreinlætisgögnum séu á hverju skilgreindu vinnusvæði. Mælt skal með því að handlaugar séu með handfrjálsum búnaði.

Vegna hlífðarfatnaðar starfsfólks vísast til kafla 05.02

Dæmi um mismunandi útfærslur blöndunartækja fyrir handlaugar í matvælafyrirtækjum



Hér má nota handarbak til að stilla hitastig og skrúfa frá/fyrir.



Hér er geisli / fótósella sem stjórnar streymi vatnsins.



Hér er streymi vatnsins stjórnað með því að þrýsta hné eða neðri hluta læris á tiltekið svæði handlaugarinnar

**Búnaður**

Um kröfur til búnaðar ( vélar, tæki, áhöld, innréttingar ) í matvælafyrirtækjum sem ætlað er að komast í snertingu við matvæli er fjallað í kafla 05.03.. Vert að árétta að búnaðurinn skal eftir atvikum uppfylla reglugerðir um efni og hluti sem ætlað er að snerta matvæli eða vera gerður úr *viðurkenndum efnum fyrir snertifleti matvæla*.

**Innréttingar**

Við val á innréttingum skal taka tillit til eðlis og umfangs starfseminnar, einnig skal gæta þess að borð-/vinnupláss sé fullnægjandi og þrif auðveld. Ef innréttingar eru að hluta til á formi hita- eða kælisrápa er nauðsynlegt að gera ráð fyrir fullnægjandi loftflæði um vélbúnaðinn og hugsanlegs viðhalds á honum.

**Loftræstibúnaður*****Í vinnslu*****Áhöld og efni til þrifa / hreingerninga**

Sérstakt lokað og loftræst rými (útsog) skal vera til staðar með ræstivaski og aðstöðu til að geyma ræstiefni og önnur hættuleg efni. Þar skulu einnig geymd áhöld til þrifa eftir því sem við á. Þar sem blautþrif fara fram skal vera upphengi fyrir slöngur og gólfsköfur við vatnskрана. Sjá einnig kafla 06.05.01.

**Timbur**

Þar sem vænta má bleytu, raka eða álag er mikið er mælt gegn notkun timburs sem yfirborðsefnis. Séu tæki, áhöld eða innréttingar gerð úr timbri skal meta aðstæður í hvert sinn og taka ákvörðun um hvaða efni hentar hverju tilviki. Vanda skal val á timbri s.s. með tilliti til hreinleika og hörku viðarins. Þar sem timbur er notað í tæki, áhöld og innréttingar skal vera fyrir hendi góð þrifa og þurrk aðstaða.

Einungis á að nota hrein og þurr bretti í matvælafyrirtækjum – ekki geyma bretti óvarin úti.

**Gler**

Lágmarka skal notkun glers á svæðum þar sem unnið er með matvæli, en sé þess brýn nauðsyn er mikilvægt að verja hugsanlega dreifingu glerbrota (t.d. frá ljósastæðum og flugnaljósum/UV-ljósum; til eru sérstakar perur með öryggiskápu).

**Geymslur**

Stærð og fjöldi geymsla skal vera í takt við eðli og umfang starfseminnar. Sömu kröfur eru gerðar til byggingarefna geymsla og um húsnæði matvælafyrirtæka almennt. Geymslum skal vel viðhaldið og hreinum. Til að auðvelda þrif skal gera ráð fyrir “fríu” svæði meðfram veggjum og eftir gólfi (s.s. nota bretti eða hillur). Allur varningur í geymslum, þ.m.t. matvæli, skulu vera í tryggilega lokuðum umbúðum og/eða vel varinn fyrir mengun. Frábrigðavörur og skilavörur skulu auðkenndar sérstaklega og haldið aðskildum frá öðrum vörum.

Nauðsynlegt er að hafa m.a. eftirfarandi huga varðandi geymslur:

- Hráefnageymslur; *stjórnun hitastígi og raka.*
- Umbúðageymslur; *skulu vera þurrar.*
- Kæli- og frystigeymslur; *stjórnun á litastígi ( a.m.k.  $-18^{\circ}\text{C}$ ,  $0-4^{\circ}\text{C}$  ); skráning hitastígs fari fram lengst frá kuldagjafanum; affall skal leiða í niðurföll.*
- Vörugeymslur; *stjórnun aðstæðna eins og við á hverju sinni.*

- Lyftarageymslur (hleðslustöð fyrir lyftara); *skal vera aðskilin með hurð.*
- Geymsla úrgangs; *sjá kafla 05.05.*
- Geymsla þrifaefna og hættulegra efna; *sjá kafla 06.05.01.*

**Tilvísanir**

Kafli 05.02. um starfsfólk

Kafli 05.03. um umhverfi og húsnæði

Kafli 05.05. um meðferð og förgun úrgangs og frágangur sorpíláta

Kafli 06.05.01. um efni til þrifa og gerileyðingar

Útgáfu númer: 1.0

Útgáfu dagur: 03.01.2006

**Meðferð og förgun úrgangs  
og frágangur sorpílata**

Nokkur heilræði um *meðferð og förgun úrgangs og frágang sorpílata*.

- 1) Tryggja þarf að nægjanlegur fjöldi sorpílata sé til staðar.** Sorpílat þurfa að vera nægjanlega rúmgóð eða nógu mörg til að rúma það sorp sem fellur til að jafnaði. Óheimilt er að staðsetja sorpílat við afgreiðsludyr, sem og að stafla ruslapokum ofan á eða við hliðina á sorpílatum. Slíkt laðar að meindýr og veldur sóðaskap.
- 2) Sorpílat þurfa að henta þeim úrgangi sem í þau fer.** Þegar ætla má eða hætta er á að vökvi leki af úrgangi þarf að geyma hann í lekaheldum ílátum sem auðvelt er að hreinsa.
- 3) Sé þess kostur skal hafa sérstök sorpílat fyrir lífrænan úrgang og önnur fyrir almennan úrgang (blautan og þurran).** Ef lífrænn úrgangur er flokkaður frá er best að ílátin séu þannig útbúin að rist sé í botni og loftventill á loki þannig að loft komist að lífræna úrganginum til að koma í veg fyrir lyktarmengun en að ílátin séu jafnframt meindýraheld.
- 4) Þrifa þarf sorpílat reglulega og sótthreinsa eftir þörfum.** Sorpílat fyrir lífrænan úrgang þarfnast sérstakrar árvekni hvað þetta varðar. Við þrif á sorpílatum skal þess gætt að ekki sé valdið óþrifum og óþægindum í næsta nágrenni.
- 5) Þrifa þarf sorpgeymslur reglulega og sótthreinsa eftir þörfum.** Þannig skal frá þeim gengið að ekki stafi óþrifnaður, ólykt og óþægindi af. Sorpgeymslur má eingöngu nota til geymslu úrgangs
- 6) Sorpílat sem geymd eru utandyra skulu standa á fastri undirstöðu og greiður aðgangur skal vera að þeim.** Þannig skal gengið frá sorpílatum að ekki stafi óþrifnaður, ólykt eða óþægindi af. Tryggja þarf lok þeirra geti ekki opnast vegna vinda.
- 7) Leita skal leiða til að endurnota eða endurnýta úrgang.** Flokkuðum úrgangi, s.s. glerúrgangi eins og tónum víNFLöskum, krukum og glösum, pappír/pappa, timbri, málmum, plast, grófum úrgangi, o.fl. er veitt móttaka á gámastöðvum sveitarfélaga. Á móttökustöðvum Endurvinnslunnar hf er hægt að skila umbúðum sem bera skilagjaldi, þ.m.t. spilliefni. Úrgangur sem ber úrvinnslugjald má losa endurgjaldslaust á gámastöð eða á öðrum móttökustöðvum sveitarfélaga. Að öðru leyti er bent á heimasíðu viðkomandi sveitarfélags / sorpsamlags um flokkunarfyrikomulag í viðkomandi sveitarfélagi, Úrvinnslusjóðs, Endurvinnslunnar hf, Umhverfisstofnunar, eða viðkomandi heilbrigðiseftirlits.

**8) Úrgangur sem fara á í endurvinnslu skal geymdur í sérílátum og haldið frá almennu sorpi, þannig að ekki stafi af hætta eða hann valdi óþrifnaði, ólykt eða óþægindum.**

*Heimild:* Þessi texti er unninn upp úr leiðbeiningum frá Umhverfissviði Reykjavíkurborgar og með ráðgjöf frá sérfræðingi Framkvæmda- og eftirlitssíðs UST

**Tilvísanir:**

Reglugerð nr. 522/1994 (viðauki 6 um Matarleifar og úrgang.)

Reglugerð nr. 737/2003 um meðhöndlun úrgangs (sett skv. lögum nr. 55/2003),

Reglugerð nr. 184/2002 um skrá yfir spilliefni og anna úrgang,

Landsáætlun um meðhöndlun úrgangs (UST 2004),

Lög nr. 162/2002 um úrvinnslugjald sem og reglugerð nr. 501/2003 með síðari breytingum, sett á grundvelli þeirra.

Útgáfu númer: 1.0

Útgáfu dagur: 23.11.2005

**Meindýravarnir****Almennt um meindýr og meindýravarnir matvælafyrirtækja**

Til meindýra teljast helst rottur og mýs en einnig skordýr og aðrir hryggleysingar sem valdið geta mengun matvæla af sjúkdómsvaldandi örverum eða á annan hátt spillt gæðum þeirra. Önnur dýr sem lifa í umhverfi matvælafyrirtækis teljast líka til meindýra s.s. fuglar og kettir en frá þessum dýrum getur mengun borist með óbeinum hætti í matvæli.

Eftirfarandi eru grunnatriði í vörnum gegn mengun afurða af völdum meindýra:

Utanhúss:

- Á athafnasvæði skal komið í veg fyrir að meindýr finni sér afdrep eða æti. Ílát undir úrgang verða að vera þétt og óaðgengileg meindýrum.
- Hurðir, gluggar og önnur göt á ytra byrði bygginga þurfa að vera þannig frágengin að þau geti ekki verið inngönguleið eða dvalarstaðir fyrir meindýr.
- Koma skal eftir fremsta megni í veg fyrir ágang fugla þar sem saur þeirra getur borist með umferð inn í vinnslurými.

Innandyra:

- Við staðsetningu og uppsetningu gildra skal m.a. huga að nagdýr ferðast með veggjum og því ber að staðsetja gildir við vegg og sem næst inngöngu/útgönguleiðum.
- Við val á og staðsetningu rafmagnsflugnabana skal m.a. huga að eftirfarandi:
  - ? Staðsetja skal flugnabana nálægt innkomuleiðum, þó ekki við vegg.
  - ? Ekki má staðsetja flugnabana fyrir ofan óvarin matvæli eða vinnslulínur. Flugnabana eiga að vera í gangi allan sólarhringinn, allt árið um kring, einnig þegar vinna er ekki í gangi.
  - ? Staðsetning nálægt ljósum dregur úr aðdráttarafli flugnabana.
  - ? Flugnabana þurfa reglulegt viðhald (s.s. endurnýja peru) og hreinsun (s.s. tæma safnbakka)

**Meindýravarnir sem hluti af innra eftirlitskerfi**

Meindýravarnir eru mikilvægur hluti af innra eftirlitskerfi allra matvælafyrirtækja. Þó svo fyrirtæki velji samstarf við meindýraeyði um eftirlit og ráðgjöf við meindýravarnir, þá verður fyrirtækið að geta framvísað fullnægjandi gögnum um uppbyggingu eftirlitskerfisins og ber eitt ábyrgð á virkni þess.

Í matvælalöggjöfinni er ekki að finna ýtarlegar leiðbeiningar um hvernig meindýrahluti innra eftirlitskerfis skuli uppbyggður. Hér á eftir er lýst þeim meginþáttum sem nauðsynlegir verða að teljast til þess að uppbygging varnarkerfis gegn mengun afurða af völdum meindýra geti talist fullnægjandi:

**A: Verklagsregla** þar sem ýtarlega er lýst hvernig uppbygging meindýravarna er háttað hjá viðkomandi fyrirtæki s.s.:

- Skilgreiningu áhættuþátta með tilliti til sérstöðu fyrirtækis þ.e. stærðar, staðsetningu, húsakynna, hráefna, framleiðsluvara o.s.fv.

- Skýrt skilgreind ábyrgð varðandi virkni kerfis og eftirlit með einstökum þáttum þess, t.d. samstarf við meindýraeyði.
- Sundurgreining á meindýravörnum t.d. gildirur, flugnabandar, umgengnisreglur, móttöku/afhendingareftirlit, fræðsla o.s.fv.
- Staðsetning varnarbúnaðar með tilvísun í yfirlitsteikningu.
- Skilgreind tíðni eftirlits með einstökum varnarþáttum og krafa um skráningar.
- Skýr og ítarleg viðbrögð við frávikum.

**B: Yfirlitsteikning** þar sem fram kemur staðsetning varnarbúnaðar bæði innanhúss og utandyra. Varnarbúnaður skal vera númeraður og staðsetning skýr.

**C: Eftirlitsskýrsla** sem er einföld að uppsetningu og skýrt staðfestir hvenær eftirlit hafi verið framkvæmt, af hverjum, hvaða hluti meindýravarna hafi verið haft eftirlit með og hverjar niðurstöður og e.t.v. viðbrögð við frávikum hafi verið.

### Úttekt á meindýravörnum matvælafyrirtækis

Við úttekt á meindýravörnum matvælafyrirtækis er mikilvægt að heilbrigðisfulltrúi gefi sér góðan tíma til að yfirfara verklagsreglu fyrirtækisins varðandi meindýravarnir ásamt ábyrgum starfsmanni. Skoða skal nýlegar eftirlitsskýrslur og yfirfara skráningu frávíka og hvernig viðbrögðum við þeim hafi verið háttað. Að því loknu skal kanna hvort staðsetning meindýravarna í umhverfi og vinnslurýmum sé skv. yfirlitsteikningu. Til þessa skal velja nokkur númer á yfirlitsteikningu og sannreyna staðsetningu og ástand þeirra ásamt starfsmanni.

### Notkun eiturefna

Eingöngu þeir sem hafa til þess leyfi mega nota eiturefni. Bent skal á að notkun eiturefna krefst ýtrustu varúðar svo þau berist ekki í matvæli, á umbúðir eða ílát/áhöld/innréttingar. Ef nauðsynlegt er að nota eiturefni til að uppræta meindýr ber að íhuga takmörkun á starfsemi fyrirtækis allt þar til þrifum er lokið.

Lágmarka skal notkun eiturefna í gildirur sem staðsettar eru við matvælafyrirtæki. Innanhúss skal nota gildirur án eiturefna.

### Tilvísanir

Reglugerð nr. 522/1994 um matvælaeftirlit og hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu matvæla, þar helst

- 4. gr,
- Viðauki 3; liður 2-3,
- Viðauki 6; liður 3.

Kafli 05.01 um innra eftirlit

Kafli 05.03 um umhverfi og húsnæði

Kafli 05.04 um skipulag, aðstöðu og búnað

**Umhverfisstofnun**  
**Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga**

**05.07**

Útgáfu númer: 1.1

Útgáfu dagur: 23.11.2005

**Fráveitumál matvælafyrirtækja**

*Í vinnslu*

**Umhverfisstofnun**  
**Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga**

**06.01.01**

Útgáfu númer: 1.1

Útgáfu dagur: 24.11.2005

**Neysluvatn**

*Í vinnslu*

**Umhverfisstofnun**  
**Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga**

06.02.01

Útgáfu númer: 1.0

Útgáfu dagur: 13.12.2005

## Hráefni og önnur innihaldsefni

Hráefni og önnur innihaldsefni eru matvæli sem tekin eru til (for-)vinnslu og/eða dreifingar í matvælafyrirtækjum. Hráefni og önnur innihaldsefni eru eftir forvinnslu notuð sem innihaldsefni í matvæli eða eftir eðli þeirra dreift beint til neytenda. Nánar er fjallað um aukefni og bragðefni í kafla 06.02.02

Engin hráefni né önnur innihaldsefni skulu tekin til notkunar í matvælafyrirtækjum ef grunur leikur á að þau séu menguð af óæskilegum/hættulegum örverum, varnarefnum, dýralyfjaleifum eða öðrum utanaðkomandi efnum í slíku magni að ekki sé mögulegt að draga úr áhrifum þeirra svo viðunandi sé með hefðbundnum forvinnslu- og/eða vinnsluaðferðum. Í viðskiptum með hráefni og önnur innihaldsefni eru vörulýsingar ( product specifications ) gjarnan notaðar. Nánar er fjallað um vörulýsingar hér að neðan.

Hráefni og önnur innihaldsefni skulu, eins og við á, fara í gegnum skoðun (móttökueftirlit) og flokkun fyrir geymslu og vinnslu/dreifingu. Þar sem áhættumat gefur tilefni til skyldi nota rannsóknaniðurstöður til að meta hvort hráefni eða önnur innihaldsefni séu hæf til neyslu og í samræmi við vörulýsingar. Skoðun og flokkun skal vinna samkvæmt skriflegum verklagsreglum.

Gæta skal að skilvirkri birgðaveltu ( stock rotation ) og fylgja reglunni “fyrst inn – fyrst út”. Hráefni og önnur innihaldsefni skal geyma við aðstæður (hita, raki, samsetning lofts o.fl. eftir því sem við á) sem ætlað er að varðveita gæði og öryggi þeirra.

- Sjá umfjöllun um innra eftirlit í kafla 05.01
- Hluti matvælaeftirlits er að sannreyna eðlilega birgða-/vöruveltu hjá matvæla-fyrirtækjum

### Vörulýsingar

Gerð vörulýsinga er hluti af innra eftirlit með HACCP. Vörulýsingar eru lýsingar á hráefnum, öðrum innihaldsefnum, hverri fullunninni vöru eða hverjum vöruflokki, eftir því sem við á. Lýsingarnar þurfa að vera nægilega nákvæmar til þess að hægt sé að greina hugsanlega hættu. Eftir því sem við á skal taka tillit til eftirfarandi atriða við gerð vörulýsinga:

- a. Heiti vöru/vöruflokks.
- b. Uppruna hráefna og annarra innihaldsefna.
- c. Samsetningar.
- d. Framleiðsluaðferðar og meðhöndlunar.
- e. Eðlis-, efna- og örverufræðilegra eiginleika hráefna og lokaafurðar.
- f. Umbúða.
- g. Merkinga (innihaldslýsing, næringargildislýsing, sérmerkingar, geymsluþol, geymsluskilyrði, leiðbeiningar um meðferð/notkun).
- h. Dreifingaraðferðar og neytendahóps (markhópur vöru; taka verður.

- i. sérstakt tillit til viðkvæmra neytenda<sup>5</sup>).
- j. Notkunar matvæla hjá neytenda.

**Tilvísanir**

Kafli 05.01 um innra eftirlit

Kafli 06.02.02. um aukefni og bragðefni

Útgáfu númer: 1.0

Útgáfu dagur: 14.12.2005

## Aukefni og bragðefni

### Aukefni

*Aukefni* eru efni sem aukið er í matvæli til þess að hafa áhrif á geymslupól, lit, lykt, bragð eða aðra eiginleika matvæla, eins og nánar er kveðið á um í reglugerð um aukefni (sbr. tilvísun að neðan). Í fullunninni vöru eru aukefni til staðar að öllu leyti eða að hluta, í breyttri eða óbreyttri mynd.

Vert er að veita tveimur viðaukum reglugerðar um aukefni (sbr. tilvísun að neðan) sérstaka athygli, en sá fyrri, “Almenn skilyrði um notkun aukefni í matvælum”, fjallar um hvaða skilyrði eru gerð til aukefna sem fá bráðabirgðaleyfi frá Umhverfisstofnun. Í viðauka 2 eru hinsvegar skilgreind þau aukefni sem eru leyfð og í hvaða matvælum. Aukefni eru líklega best rannsökuðu innihaldsefni sem notuð eru í matvælum. Áður en þau fara inn á lista eru þau skoðuð gaumgæfilega m.t.t. ýmissa þátta og að lokum fá þau svokallað ADI gildi (Acceptable Daily Intake) . Síðan er þeim raðað inn á aukefnalista m.t.t. neyslu almennings og viðauka 1.

### Bragðefni

*Bragðefni* eru bragðgefandi efni, bragðefnablöndur, hitameðhöndluð bragðefni, reykbragðefni eða blöndur af þeim. Bragðefni teljast ekki til aukefna og hafa því ekki E-númer. Svo kölluð bragðaukandi efni, E-620 til E-640 í aukefnalista, teljast hinsvegar til aukefna. Í Evrópusambandinu er unnið að gera lista yfir bragðefni sem heimilt er að nota í eða á matvælum, en reglugerð um bragðefni í matvælum leggur almennar öryggiskröfur um bragðefni og notkun þeirra.

### Eftirlit

Eftirlitsstaðir eru allir þeir staðir þar sem aukefni og bragðefni kunna að vera í umferð, þ.e. við framleiðslu matvæla eða í sölu á hreinu formi.

Nauðsynlegt er að þeir aðilar sem flytja inn, framleiða, blanda eða selja aukefni og bragðefni þekki þær reglur sem gilda um viðkomandi efni og merki þau á viðeigandi hátt skv. reglugerð um aukefni í matvælum eða reglugerð um bragðefni í matvælum og reglugerð um merkingu matvæla, sbr. tilvísanir að neðan.

### Gátlisti fyrir eftirlitsaðila.

Prennskonar eftirlit er með aukefnum, þ.e. í

1. innflutningsfyrirtækjum,
2. matvælavinnslu s.s. blöndun kryddblanda eða þar sem aukefni eru sett í matvæli,
3. eldhúsum, veitingahúsum eða verslunum.

Segja má að eftirlit með bragðefnum fari fram með sama hætti þó svo að ekki sé enn til eins ítarlegur listi yfir leyfð bragðefni.

*Innflutningsfyrirtæki*

- ☒ Eru aukefni sem flutt eru inn á lista í viðauka 2 í reglugerðinni ?
  - Er hreinleiki þeirra skv. hreinleikatilskipunum Evrópusambandsins sbr. 6. gr reglugerðarinnar ?
- ☒ Eru aukefni í innfluttum matvælum á lista í viðauka 2 í reglugerðinni ?
  - Er magn aukefna í vörunni innan skilgr. Marka ?

*Matvælavinnsla*

- ☒ Eru aukefnin sem notuð eru á lista í viðauka 2 í reglugerðinni ?
- ☒ Er hreinleiki þeirra skv. hreinleikatilskipunum Evrópusambandsins sbr. 6. gr reglugerðarinnar ?
- ☒ Er magnið innan marka í viðauka 2 í reglugerðinni ?
  - Hægt að skoða innihaldslýsingu (vörulýsingu) kryddblanda og uppskriftir fyrir tilbúin samsett matvæli..
- ☒ Eru merkingar réttar á lokaafurð
  - Merkingar, sbr. kafli 06.07.01 um merkingar matvæla
  - Varðúðarmerkingar (inniheldur ...) ef við á skv. merkinga- og aukefnareglugerð

*Eldhús, veitingarstaður, verslun*

- ☒ Eru aukefnin leyfð í vörunni ?
- ☒ Eru merkingar réttar (sbr. kafli 06.07.01 um **merkingar matvæla**) ?

**Um góða framleiðsluhætti, tæknileg hjálparefni og “carry over”**

Með góðum framleiðsluháttum er átt við að aukefni og bragðefni séu ekki notuð í meira magni en nauðsynlegt er til að fá fram tilætluð áhrif í vörunni.

Tæknileg hjálparefni eru efni sem notuð eru til að ná ákveðnum tæknilegum tilgangi í meðhöndlun eða vinnslu matvæla eða efnisþátta sem notaðir eru við framleiðslu þeirra, án þess að efnunum sé ætlað að koma fyrir eða hafa tæknileg áhrif í fullunninni vöru.

Aukefni sem berast úr hráefni í tilbúin samsett matvæli ("carry over"), en hafa engin tæknileg eða önnur áhrif í hinni tilbúnu vöru, eru undanþegin ákvæðum reglugerðar þessarar. Ákvæði þetta er þó háð því skilyrði að hráefnið innihaldi ekki önnur aukefni en þau sem leyfð eru við framleiðslu þess og jafnframt að magn aukefna sé ekki yfir leyfilegu hámarki í hráefninu.

**Viðbrögð við brotum og eftirfylgni**

Mikilvægt er að átta sig á því að aukefni sem ekki eru á sérstökum aukefnalista og í of miklu magni geta haft mjög alvarlegar afleiðingar í för með sér fyrir neytendur. Viðurkennd heiti aukefna eða svo kölluð E-númer eru notuð til að auðkenna aukefni og er tilgangurinn bæði að einfalda innihaldslýsingar og að auðvelda fólki að varast tiltekin efni, svo sem vegna ofnæmisáhrifa (óþols).

## Tilvísanir

Kafli 06.07.01 um **merkingar matvæla**

Reglugerð nr.285/2002 um **aukefni í matvælum**, með síðari breytingum

Reglugerð nr. 587/1993 um **bragðefni í matvælum**, með síðari breytingum

Reglugerð nr. 503/2005 um **merkingu matvæla**.

- Reglugerð nr. 588/1993 um merkingu, auglýsingu og kynningu matvæla. *Aðeins kafli um fullyrðingar er í gildi.*

Reglugerð nr. 522/1994 um **matvælaeftirlit og hollustuhætti** við framleiðslu og dreifingu matvæla.

Fræðsluefni um aukefni og bragðefni

- <http://www.ust.is/Matvaeli/Innihaldsefniogframleidsla/Aukefni/>
- <http://www.ust.is/Matvaeli/Innihaldsefniogframleidsla/Bragdefni/>

**Umhverfisstofnun**  
**Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga**

06.02.03

Útgáfu númer: 1.0 Útgáfu dagur: 13.12.2005	<b>Aðskotaefni</b>
---	--------------------

Aðskotaefni eru efni sem berast í matvæli eða myndast í þeim og breyta eiginleikum, samsetningu, gæðum eða hollustu þeirra. Hægt er að skipta aðskotaefnum í fjóra flokka eftir því hvernig þau berast í matvæli:

1. *Efni sem berast úr umhverfi í matvæli.* Efnin geta komið frá iðnaði eða af náttúrulegum orsökum. Til þeirra teljast þungmálmar, díoxín, PCB efni og geislavirk efni.
2. *Efni sem notuð eru í eða við framleiðslu ýmissa matvæla.* Undir það falla varnarefni (sjá kafla 06.08.04) og lyfjaleifar.
3. *Efni sem myndast við framleiðslu matvæla,* s.s. vegna hitunar, reykingar eða geislunar. Sem dæmi má nefna akrílamíð, PAH og 3-MCPD.
4. *Náttúrleg eitrefni,* s.s. sveppaeitur, þörungaeitur, sólanín og histamín.

### Reglur um aðskotaefni

Reglugerðum um aðskotaefni er skipt í fjóra megin hluta.

- ? **Reglugerð um varnarefnaleifar,** í henni eru sett mörk fyrir varnarefnaleifar í matvælum. Til varnarefna teljast plöntulyf (skordýra- og sveppaeitur), illgresiseyðar og stýriefni.
- ? **Reglugerðir Evrópusambandsins** um aðskotaefni. Í þeim eru sett hámarksgildi fyrir nítröt, aflatoxín, okratóxín, patúlín, þungmálma, tin, 3-MCPD og díoxín.
- ? **Reglugerð um ýmis aðskotaefni,** sem ekki eru hámarksgildi fyrir í Evrópureglugerðum. Til þeirra teljast erukasýra, sólanín, histamín, nítrósamín, PSP-toxín, tetraklóretýlen og geislavirk efni.
- ? Fjórða meginreglugerðin um aðskotaefni er **reglugerð um sýnatökur og meðhöndlun sýna.**

### Framkvæmd eftirlits

UST stendur fyrir reglubundnu eftirliti með varnarefnum í grænmeti, ávöxtum og kornvörum, sjá kafla 06.08.04. UST tekur einnig reglulega sýni til að fylgjast með magni nítrats í innlendu salati.

Við eftirlit HES í innflutnings- og dreifingarfyrtækjum fyrir matvæli er mikilvægt að kanna hvort innra eftirlit fyrirtækisins taki til eftirlits með aðskotaefnum í matvælum. Dæmi um slíkt væri t.d. vottorð með hnetum og kornvörum um innihald myglueiturs (aflatoxín, okratóxín), erukasýru í rapsolíu (canola olíu) og 3-MCPD í sojasósu. Einnig má nefna geymsluskilyrði fyrir kartöflur (varðar fyrir ljósi) þ.a. sólanín myndist ekki og að kartöflum með græna bletti sé hent.

Framvísa þarf innflutningsvottorðum vegna innflutnings vissra tegunda matvæla. Með vottorðunum skal staðfest að varan innihaldi ekki tiltekin aðskotaefni. Listi yfir takmarkanir sem eru í gildi má finna á heimasíðu Umhverfisstofnunar UST, sjá nánar í kafla 06.08.01 um innflutning matvæla.

## **Tilvísanir**

Kafli 06.08.01 um innflutning matvæla

Kafli 06.08.04 um varnarefni

Reglugerð nr. 121/2004 um varnarefnaleifar í matvælum með síðari breytingum.

Reglugerð nr. 411/2004 um ýmis aðskotaefni í matvælum.

Reglugerð nr. 662/2003 um gildistöku tiltekinna gerða Evrópusambandsins um aðskotaefni í matvælum.

Reglugerð nr. 661/2003 um gildistöku tiltekinna gerðar Evrópusambandsins um aðskotaefni í matvælum.

Reglugerð nr. 502/2003 um gildistöku tiltekinna gerða Evrópusambandsins um aðskotaefni í matvælum.

Reglugerð nr. 736/2003 um sýnatökur **og** meðhöndlun sýna fyrir mælingar á aðskotaefnum í matvælum með síðari breytingum.

Umfjöllun um aðskotaefni er að finna á heimasíðu UST:

<http://www.ust.is/Matvaeli/Adskotaefni/>

**Umhverfisstofnun**  
**Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga****06.03.01**

Útgáfu númer: 1.0.1

Útgáfu dagur: 14.12.2005

**Tilbúin matvæli**

Tilbúin matvæli eru matvæli tilbúin beint til neyslu og þau sem þarfnast lágmarks meðhöndlunar fyrir neyslu. Tilbúin matvæli geta hvort heldur sem er verið forþökkuð, verið til sjálfsafgreiðslu fyrir neytendur eða afhent yfir borðið skv. beiðni.

Framleiðsla og dreifing tilbúinna matvæla getur því eftir atvikum talist til áhættusamrar starfsemi hvað öryggi matvæla snertir, þar sem gæta þarf vel að öryggisþáttum og fylgja skilgreindum verklagsreglum allt frá móttöku hráefna og til dreifingar í verslanir. Í verslunum er kæling lykilatriði. Merkingar og upplýsingagjöf til neytenda skipta miklu máli við dreifingu tilbúinna matvæla.

*Kaflinn er í vinnslu.*

**Umhverfisstofnun**  
**Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga**

**06.04.01**

Útgáfu númer: 1.1

Útgáfu dagur: 14.12.2005

## **Hraðfryst matvæli**

*Í vinnslu*

**Umhverfisstofnun**  
**Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga****06.04.02**

Útgáfu númer: 1.0

Útgáfu dagur: 23.11.2005

**Ný / Óhefðbundin vinnslutækni**

Í samræmi við ákvæði 3. mgr. 3.gr. reglugerðar nr. 522/1994 um matvælaeftirlit og hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu matvæla *ber starfsleyfishafa að tilkynna HES* með góðum fyrirvara ef fyrirhugðar eru umfangsmiklar breytingar á starfsemi eða húsnæði og þegar ráðgert er að taka í notkun framleiðslutækni, sem ekki hefur áður verið almennt í notkun.

Út frá áhættumati sem fylgja skal slíkum tilkynningum kann að vera ástæða til að endurskoða áður útgefið starfsleyfi. Innra eftirlit skal uppfært eins og við á, enda þótt skilyrðum í starfsleyfi sé ekki breytt og það endurútgefið.

Athygli er vakin á því að ný/óhefðbundin vinnslutækni getur leitt til þess að afurðin sé flokkuð sem nýfæði ( sjá kafla 06.10 )

**Umhverfisstofnun**  
**Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga****06.05.01**

Útgáfu númer: 1.0

Útgáfu dagur: 23.11.2005

**Efni til þrifa og gerileyðingar**

Umhverfisstofnun samþykkir efni til þrifa og gerileyðingar í matvælafyrirtækjum í samræmi við ákvæði reglugerða

umhverfissráðuneytis:

2. tl. 4. gr. reglugerðar nr. 522/1994 um matvælaeftirlit og hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu matvæla, með síðari breytingum

sjávarútvegsráðuneytis:

5. tl. í viðauka 3, kafla II, lið A, reglugerðar nr. 233/1999 um hollustuhætti við meðferð, vinnslu og dreifingu sjávarafna og fiskafurða, með síðari breytingum

landbúnaðarráðuneytis:

10-11. tl. 11. gr. reglugerðar nr. 438/2002 um aðbúnað nautgripa og eftirlit með framleiðslu mjólkur og annarra afurða þeirra.

Samþykktarferlið nær til sóttþreinsiefna, hreinsiefna og svipaðra vara, sem notuð eru í matvælafyrirtækjum á yfirborðsfleti. Einnig á ferlið við um sömu efni fyrir áhöld og tæki sem er ætlað að snerta matvæli. Alveg skýrt er að (sóttþreinsi-)handsápur og (sóttþreinsi-)handkrem eru vörur sem ekki falla undir samþykktarferlið.

Umsókn um samþykki skal gerð á þar til gerðu eyðublaði sem nálgast má á vef UST um hreinsefni, en þar má einnig finna leiðbeiningar fyrir umsækjendur.

Samþykkt efni til þrifa og gerileyðingar bera skráningarnúmer Umhverfisstofnunar (gildir frá og með fyrsta 1. janúar 2004 ) og er það á forminu “Skráningar númer Umhverfisstofnunar xx-xxx” eða öðru sambærilegu. Á vef UST um hreinsiefni má finna lista yfir þau efni sem hlotið hafa samþykki Umhverfisstofnunar.

Í matvælafyrirtækjum skal vera til staðar sérstakt lokað og loftræst rými (útsog) með ræstivaski og aðstöðu til að geyma ræstiefni og önnur hættuleg efni. Þar skulu einnig geymd áhöld til þrifa eftir því sem við á. Hreinsiefna notkun í matvælaiðnaði getur verið af margvíslegum toga. Í öllum tilvikum má hugsa sér aðstæður þar sem notkun efna getur haft óæskileg áhrif á matvæli.

**Tilvísanir**

Vefur UST um hreinsiefni: <http://www.ust.is/Matvaeli/Hreinsiefni>

## Umhverfisstofnun Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga

06.06.01

Útgáfu númer: 1.0

Útgáfu dagur: 14.12.2005

### Efni og hlutir ( Umbúðir )

#### Almennt um efni og hluti

Efni og hlutir eru hvers konar umbúðir, ílát, áhöld, tækjabúnaður, borðbúnaður og öll efni, sem slíkir hlutir eru samsettir úr.

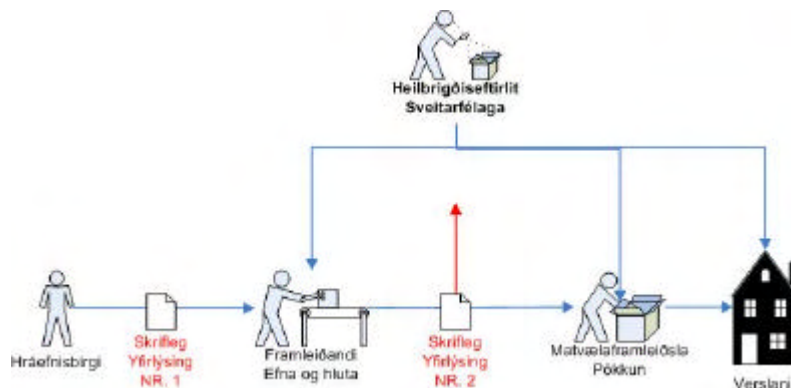
Í 14. gr. laga nr. 93/1995 matvæli, kemur fram að þeim sem framleiða eða flytja inn umbúðir fyrir matvæli, eða fyrir vörur sem notaðar eru við framleiðslu matvæla, er skylt að gæta þess að umbúðir geti ekki spillt þeirri vöru sem þær eru ætlaðar fyrir, þannig að hún verði hættuleg eða varasöm heilsu manna, gæði hennar rýrni eða varan teljist óneysluhæf. Samkvæmt 4. gr. reglugerðar nr. 537/1993 um efni og hluti sem ætlað er að snerta matvæli þá skulu efni og hlutir framleidd samkvæmt viðurkenndum framleiðsluháttum þannig að við edlilega eða fyrirsjáanlega notkun flæði ekki úr þeim efni í svo miklu mæli að heilsu manna kunni að stafa hætta af, eða það valdi óviðunandi breytingum á efnasamsetningu matvæla eða raski skynrænum eiginleikum þeirra.

Það er því ljóst að innflytjendur og framleiðendur umbúða og öll matvælafyrirtæki bera ríka ábyrgð á því að efni og hlutir sem þeir flytja inn, selja eða nota standist þær reglugerðir sem í gildi eru. Að sama skapi er mjög áriðandi að rétt efni og hlutir séu valin fyrir mismunandi aðstæður og eftir atvikum í samráði við þá sem hafa sérþekking á því sviði (framleiðendur/innflytjendur umbúða).

Röng notkun umbúða getur leitt til þess að heilsuspillandi efni berist úr umbúðum í matvæli, efni sem eru bæði ósýnileg og bragðlaus.

#### Hlutverk HES

Hlutverk HES hvað varðar eftirlit með framkvæmd reglna um efni og hluti er einkum á tvennum vettvangi, þ.e. þar sem vörurnar eru notaðar og þar sem þær eru boðnar til sölu. Skriflegar yfirlýsingar og merkingar eru þættir til að skoða, einnig koma til hollustuhættir við geymslu og meðferð efna og hluta. Meðfylgjandi myndir lýsir þessu:



**(1) Skriflegar yfirlýsingar – kröfur gagnvart framleiðendum / innflytjendum**Almennt

Samkvæmt 10. gr. reglugerðar nr. 537/1993 um efni og hluti sem ætlað er að snerta matvæli skal þeim fylgja skrifleg yfirlýsing sem vottar að þau fullnægi þeim kröfum sem til þeirra eru gerðar. Yfirlýsingin skal votta að viðkomandi efni og hlutir séu í samræmi við þær sérreglugerðir sem um þau/þá gilda.

Skrifleg yfirlýsing skal á ótvíræðan hátt sýna fram á *hver gefur út yfirlýsinguna* innan EU og EFTA svæðisins og skal eftirfarandi gefið upp:

- ? Nafn fyrirtækisins
- ? Heimilisfang
- ? Upprunaland
- ? Símanúmer
- ? Faxnúmer
- ? Netfang, þegar við á

Tilgreina þarf sérstaklega *gildistíma* í skriflegri yfirlýsingu. Yfirlýsingin skal *staðfesta að umrædd vara standist þær kröfur sem um ræðir* í gildandi reglum. Ef vísað er í evrópugerðir (reglur) en ekki þær reglugerðir sem í gildi eru hér innanlands þá þarf að koma skýrt fram að varan sé *í samræmi við rammatilskipun um efni og hluti* sem ætlað er að snerta matvæli nr. 89/109/EEC.

Skrifleg yfirlýsing þarf að vera þannig gerð að hægt sé að *rekja hana til þeirrar vörur sem hún á við um*. Ef yfirlýsingin á við um nokkrar mismunandi vörur þá þarf það að koma skýrt fram í yfirlýsingunni.

Fullbúin efni og hlutir

Skrifleg yfirlýsing skal byggja á yfirlýsingum frá framleiðanda hráefna sem notuð eru í vöruna og greiningum sem framkvæmdar hafa verið á henni. Yfirvöld eiga að hafa aðgang að þessum yfirlýsingum hjá þeim sem selur umbúðirnar.

**Heildarflæði** skal tekið fram ásamt niðurstöðum greininga eða yfirlýsingu sem staðfestir að kröfur um heildarflæði séu uppfylltar.

**Sértækt flæði** skal tekið fram fyrir öll grunnefni og aukefni sem hafa “takmörkun” eða eru á jákvæðum lista í reglugerð. Flæði skal tilgreint með niðurstöðum greininga eða yfirlýsingu sem staðfestir að allar kröfur séu uppfylltar.

Tekið skal fram hvaða hermir hafi verið notaðar (A,B,C eða D) og aðrar aðstæður við greiningu sem skipta máli eins og hitastig þar sem það getur skipt mjög miklu máli fyrir þann sem kemur til með að nota vöruna í matvælaframleiðslu.

Yfirlýsing um hráefni

Yfirlýsing um hráefni skal staðfesta hvaða einliður og aukefni eru notuð í vöruna.

Notum eingöngu umbúðir undir matvæli sem eru til þess ætlaðar. Innkaupapokar eru dæmi um „umbúðir“ sem ekki eru ætlaðar undir matvæli, þar sem í þeim geta verið óæskileg aukefni, svo sem litarefni. Það sama á við um sorppoka.

**(2) Merkingar á umbúðum matvæla**

Merkingar skulu vera á íslensku, ensku eða norðurlandamáli öðru en finnsku. Þetta kemur þó ekki í veg fyrir að þessar upplýsingar komi fram á mörgum tungumálum. Merkingar skulu vera áberandi, læsilegar og óafmáanlegar. Vörur skulu merktar annaðhvort með skráðu vörumerki eða heiti/fyrirtækisheiti ásamt skráðu heimilisfangi framleiðanda, vinnslufyrirtækis eða seljanda. Efni og hlutir (umbúðir eða áhöld) sem sérstaklega eru ætluð fyrir matvæli skulu einnig vera auðkennd eða merkt með einhverju af eftirfarandi:

- ? Vöruheiti sem gefur til kynna notkunarsvið, t.d. „matvælapokar“ eða „bökunarpappír“.
- ? Textanum: „Fyrir matvæli“.
- ? Glas og gaffal merki (sjá mynd).
- ? Leiðbeiningum um rétta notkun.



Í smásölu skal birtingarform merkinga vera a.m.k. eins og eitt af eftirtöldu:

- ? Á vörunni sjálfri
- ? Umbúðum vörunnar
- ? Merkimiða sem settur er á vöruna
- ? Merkimiða sem settur er á umbúðir vörunnar
- ? Á skilti nálægt vörunni þannig að kaupandi sjái merkingar mjög auðveldlega

Þegar um skráð vörumerki eða heiti/fyrirtækisheiti ásamt heimilisfangi er að ræða er að ræða er aðeins heimilt að nota síðast talda kostinn í undantekningartilvikum, þegar ófært er af tæknilegum ástæðum við framleiðslu eða markaðssetningu, að merkja vöruna sjálfa, umbúðir eða nota merkimiða.

Á öðrum stigum dreifingar þurfa skal birtingarform merkinga vera a.m.k. eins og eitt af eftirtöldu:

- ? Á vörunni
- ? Á umbúðum vörunnar
- ? Á merkimiðum
- ? Í fylgiskjölum

**Endurnotkun umbúða**

Margvísleg ílát, einkum úr ýmiss konar plasti og gleri, má nota aftur til að geyma matvæli í en þó þarf að huga að samsetningu matvæla og að sýrustig sé ekki mjög frábrugðið því sem áður var í umbúðunum og hitastig sé svipað. Einnig þarf að gæta vel að því að ílátin séu vel þvegin fyrir notkun.

- ? Ílát undan ís og mjólkurvörum eru t.d. mjög hentug til að frysta matvæli í eða geyma í kæli.
- ? Forðast ætti að nota mjúk og/eða lituð plastílát fyrir feit og heit matvæli.
- ? Glerílát sem ekki fara til endurvinnslu má nota heima við.
- ? Innkaupapokar og sorppokar henta ekki til geymslu á matvælum.

**Tilvísanir**

Kafli 05.03 um umhverfi og húsnæði

- Undirkaflí: Viðurkennd efni fyrir snertifleti matvæla

Bæklingur: “Umbúðir matvæla” gefinn út af UST 2004

Heimasíða: <http://www.ust.is/Matvaeli/Umbudiraholdoghlutir/>

Reglugerðir (athugið hugsanlegar síðari breytingar):

- ? nr. 537/1993 um efni og hluti sem ætlað er að snerta matvæli (**stofnreglugerð**)
- ? nr. 921/2004 um efni og hluti úr sellulósafilmu sem er ætlað að snerta matvæli
- ? nr. 111/2003 um efni og hluti úr plasti sem er ætlað að snerta matvæli
- ? nr. 751/2002 um tilteknar epoxý afleiður til notkunar í efni og hluti sem ætlað er að snerta matvæli
- ? nr. 538/1993 um vinýlklóríð í efnum og hlutum
- ? nr. 527/1993 um leirhluti sem er ætlað að snerta matvæli

**Umhverfisstofnun  
Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga****06.07.01**

Útgáfu númer: 1.0

Útgáfu dagur: 15.12.2005

**Merkingar matvæla****Merkingarreglugerðir**

Reglugerð um merkingu matvæla, reglugerð um merkingu, auglýsingu og kynningu matvæla og reglugerð um merkingu næringargildis matvæla (sbr. tilvísanir að neðan) gilda um öll matvæli hvort sem þau koma frá ríkjum Evrópska efnahagssvæðisins (EES) eða frá svokölluðum þriðju ríkjum (t.d. Bandaríkjunum) þar sem þær byggja að langmestu leyti á tilskipunum frá Evrópusambandinu og því um samevrópskar reglur að ræða.

**Ráðgjöf um merkingar**

Matvælafyrirtæki bera ábyrgð á að matvæli séu rétt merkt. Óeðlilegt er að eftirlitsaðilar taki til umfjöllunar og veiti ráðgjöf gegn sérstöku gjaldi um merkingar matvæla. Þetta leiðir til þess að eftirlitsaðilar hafi eftirlit með sjálfum sér á örðu stigum. Í seinni tíð hafa nokkur fyrirtæki og einstaklingar boðið ráðgjöf um merkingar matvæla. Á heimasíðu UST finna lista yfir þessa aðila. Á vef UST má finna leiðbeiningar og útskýringar á ákvæðum reglugerða um merkingar.

**Viðbrögð við brotum og eftirfylgni**

Mikilvægt er að átta sig á því að rangar merkingar geta haft mjög alvarlegar afleiðingar í för með sér fyrir neytendur. Merkingar þjóna þeim tilgangi að gefa neytendum upplýsingar um t.d. innihaldsefni og rétta notkun.

**Í eftirliti skal athuga eftirfarandi atriði:****Merking skal vera:**

greinileg og læsileg og hana má ekki á nokkurn hátt dylja, hylja eða slíta úr samhengi með öðru les- eða myndmáli.

**Tungumál skal vera :**

íslenska, enska eða Norðurlandamál, annað en finnska, en þó er heimilt að upplýsingar séu gefnar á fleiri en einu tungumáli.

**Merking skal ekki vera blekkjandi:**

fyrir kaupanda eða móttakanda, einkum að því er varðar sérkenni matvællanna, nánar tiltekið eðli þeirra, auðkenni, eiginleika, tegund, samsetningu, þyngd, geymsluþol, uppruna, aðferð við gerð eða framleiðslu.

**Ekki er heimilt að:**

- eigna matvælum áhrif eða eiginleika sem þau hafa ekki;

- gefa í skyn að matvælin hafi tiltekin sérkenni, ef öll sambærileg matvæli hafa í raun þessi sérkenni;
- eigna matvælum þá eiginleika að fyrirbyggja eða vinna á sjúkdómum manna, hafa lækningarmátt eða að vísa í þess háttar eiginleika.

Auglýsingar og kynningar:

Bönn eða takmarkanir, sem um getur í eftirlitsþáttum í 3. og 4. mgr. að ofan gilda einnig um kynningu matvæla, einkum hvað varðar lögun, útlit eða umbúðir, umbúðarefni sem notuð eru, hvernig þeim er komið fyrir og við hvaða aðstæður þau eru höfð til sýnis, svo og auglýsingar.

Skylt er að merkja eftirfarandi á umbúðir matvæla:

1. Vöruheiti,
2. Innihaldslýsing,
3. Magn tiltekinna innihaldsefna eða flokka innihaldsefna
4. Nettóþyngd þegar um er að ræða matvæli í neytendaumbúðum,
5. Geymsluskilyrði,
6. Geymsluþol,
7. Heiti eða fyrirtækjaheiti og heimilisfang framleiðanda, pökkunaraðila eða seljanda með aðsetur á Evrópska efnahagssvæðinu. Heimilisfang skal gefið upp sem bær, borg eða hérað en auk þess er heimilt að skrá götuheiti, húsnúmer og/eða símanúmer.
8. Upplýsingar um uppruna eða framleiðsluland ef skortur á slíkum upplýsingum gæti villt um fyrir neytandanum hvað varðar réttan uppruna matvællanna.
9. Notkunarleiðbeiningar ef ekki er unnt að nýta matvælin á réttan hátt án slíkra leiðbeininga.
10. Styrk vínanda miðað við rúmmál í drykkjarvörum sem innihalda meira en 1,2% af vínanda miðað við rúmmál,
11. Framleiðslulota,
12. Eftirfarandi viðbótarupplýsingar skulu koma fram á umbúðum þar sem við á:

<i>Gerð eða flokkur matvæla</i>	<i>Merking</i>
Matvæli sem hefur verið pakkað með lofttegundum, sem heimilar eru sky. reglugerð um aukefni í matvælum, nr. 285/2002 með síðari breytingum, til að auka geymsluþol þeirra.	„Pakkað í loftskiptar umbúðir” eða „Loftskiptar umbúðir”
Matvæli sem innihalda sætuefni, eitt eða fleiri eins og heimilt er samkvæmt reglugerð um aukefni, nr. 285/2002 með síðari breytingum.	„með sætuefni eða -efnum”. Þessar upplýsingar skulu fylgja vöruheitinu eins og kveðið er á um í 7. gr. þessarar reglugerðar.
Matvæli sem innihalda sætuefnið aspartam.	„Inniheldur fenýlalanín”.
Matvæli með meira en 10% af viðbættum sykuralkóhólum.	„Mikil neysla getur haft hægðalosandi áhrif”

Upplýsingar um vörur sem seldar eru óinnpakkaðar

Þegar vöru er dreift án umbúða (s.s. til sjálfsafgreiðslu fyrir neytendur), eða pakkað á sölustað (s.s. afgreitt yfir borð til neytenda) eða sett í umbúðir til beinnar sölu til

neytenda (s.s. pakkað á sölustað), skal seljandi vörunnar geta veitt kaupanda upplýsingar um þau atriði sem annars er skylt að merkja á viðkomandi vöru.

Aðrar almennar kröfur um merkingu matvæla á umbúðum:

Upplýsingar um vöruheiti, nettóþyngd, geymsluþol og styrk vínanda, þegar við á, skulu vera á sama sjónsviði.

Þegar um er að ræða margnota glerflöskur óafmáanlega merktar sem hafa engan merkimiða, hring eða kraga og umbúðir þar sem stærsti flöturinn er minni en 10 cm<sup>2</sup> að flatarmáli er einungis nauðsynlegt að gefa upp vöruheiti, nettóþyngd og geymsluþol.

**Hér að neðan er fjallað nánar um einstakar gerðir merkinga**

Næringargildismerking

Næringargildi er skylt að merkja þegar fullyrðing um næringarfræðilega eiginleika tiltekinnar vöru kemur fram í merkingu, auglýsingu eða kynningu matvæla. Að öðru leyti er merkingin valfrjáls. Næringargildi skal gefa upp í 100 g eða 100 ml.

Eftirfarandi form þarf að nota fyrir næringargildismerkingu, eftir því hvað fullyrt er um:

*Form fyrir næringargildismerkingu:*

Næringargildi	
Orka	KJ og kkal
Prótein	g
Kolvetni	g
Fita	g

*Form þegar fullyrt er um sykur, mettaðar fitusýrur, trefjar eða natríum:*

Næringargildi:	
Orka	kJ og kkal
Prótein	g
Kolvetni	g
Þar af:	
Sykur	g
Fita	g
Þar af:	
Mettaðar fitusýrur	
Trefjar	g
Natríum	g

Næringargildi er skylt að merkja á umbúðum kjötvara. Merkingin skal a.m.k. tilgreina orku, magn orkuefna og natríum. Ákvæði þetta skal þó ekki gilda um hreinar kjötvörur og kjöt með beini. Þó er skylt að tilgreina magn fitu í hakki og hamborgurum (skv. nýjum drögum að reglugerð um kjöt og kjötvörur).

Magnmerkingar

Ef merking matvæla gefur til kynna magn eða undirstrikar mikilvægi eins eða fleiri innihaldsefna, eða ef ákveðin innihaldsefni eru venjulega tengd heiti matvæla, þá á magn þeirra að koma fram í tengslum við heiti vörunnar eða í innihaldslýsingu.

Magn innihaldsefna skal gefið upp í prósentum eins og það er notað við framleiðslu vörunnar nema annað sé ákveðið. Nánari upplýsingar eru að finna á heimasíðu UST, [www.ust.is](http://www.ust.is)

Þyngdamerkingar

Nettóþyngd (nettómagn) forpakkaðrar vöru skal tilgreina í rúmtakseiningum þegar um vökva er að ræða, en í þyngdareiningum þegar um aðrar vörur er að ræða. Nota skal einingarnar lítri, sentílítri, millílítri eða kílógramm, gramm, (l, cl, ml, kg, g), þar sem við á.

Nettóþyngd skal vera:

- nákvæma þyngd eftir vigt:* Hver eining af vöru er vigtuð og síðan merkt og verðlögð eftir vigt;
- meðalþyngd:* Þyngd vörunnar má ekki vera minni en 95% af uppgefinni nettóþyngd fyrir vörutegundir sem vege allt að 500g (ml) og ekki minni en 98% fyrir vörutegundir sem vege 500g (ml) eða meira. Tölfræðileg frávik einstakra eininga í lotu frá meðalþyngd er heimil. Meðalþyngd lotunnar sjálfrar skal þó ekki vera undir uppgefinni meðalþyngd, sbr. reglugerðir nr. 131/1994, 132/1994 og 133/1994 um forpakkaðar vörur;
- lágmarksþyngd:* Tilgreina skal sérstaklega að um lágmarksþyngd sé að ræða.

Ekki er þó skylt að gefa upp nettóþyngd vöru sem hætt er við að verði fyrir umtalsverðu rúmmáls- eða þyngdartapi og er seld í stykkjatali eða vigtuð að kaupandanum viðstöddum. Fyrir vöru sem er undir 5g eða 5ml þarf ekki að gefa upp nettóþyngd, en þetta ákvæði gildir þó ekki um krydd og kryddjurtir. Fyrir kakó- og súkkulaðivörur sem vege minna en 50g er ekki nauðsynlegt að gefa upp nettóþyngd. Það sama gildir um sykur og sykurvörur.

Geymslupolsmerkingar

Matvæli skal merkja með „best fyrir” eða „best fyrir lok”. Kælivörur sem hafa fimm daga geymslupól eða skemmra skal þó merkja með „síðasti neysludagur”. Allar kælivörur sem hafa þriggja mánaða geymslupól eða skemmra, skal jafnframt merkja með „pökkunardagur”. Orðunum fylgi annaðhvort sjálf dagsetningin eða tilvísun í það hvar dagsetningin kemur fram.

Dagsetning skal tilgreind sem dagur, mánuður og ár, en eftirfarandi frávik eru heimil:

- fyrir matvæli sem geymast þrjú mánuði eða skemur nægir að tilgreina dag og mánuð;
- fyrir matvæli sem geymast í 18 mánuði eða skemur, þó lengur en 3 mánuði, nægir að tilgreina mánuð og ár;
- fyrir matvæli sem geymast lengur en 18 mánuði nægir að tilgreina ár.

Meginregla um geymslupolsmerkingar

Geymslupól	Pökkunardagur	Síðasti neysludagur	Best fyrir
5 dagar eða styttra	X	X	
6 dagar - 3 mán	X		Dagur + mán
3 - 18 mán			Mán + ár
Lengra en 18 mán			ár

*Óheimilt er að:*

- gera breytingu á merkingu geymsluskilyrða og geymsluþols á umbúðum matvæla.
- dreifa matvælum eftir dagsetningu „síðasta neysludags“ og tímabil „best fyrir“ merkingu.

Nokkur matvæli þarf ekki að merkja með upplýsingum um geymsluþol, má þar nefna ferska ávexti, sælgæti, vín, edik og matarsalt.

Merkingar ofnæmis- og óþolsvalda:

**Alltaf** skal merkja **með skýrum hætti** öll innihaldsefni sem eru á eftirfarandi lista yfir ofnæmis- og óþolsvalda eða eru upprunnin úr þeim (efni eða efnisþættir) ef þau eru notuð í framleiðslu matvæla og eru enn til staðar í lokaafurð, jafnvel þó í breyttri mynd sé. Í innihaldslýsingu skal koma skýrt fram úr hvaða ofnæmis- eða óþolsvaldi af fyrrgreindum lista þau eiga uppruna sinn. Þetta á þó ekki við ef heiti innihaldsefnis kemur skýrt fram í heiti vörunnar.

**Listi yfir ofnæmis- og óþolsvalda:**

- ? Egg og afurðir úr þeim;
- ? Fiskur og fiskafurðir;
- ? Hnetur, þ.e.
  - o möndlur (*Amygdalus communis* L.),
  - o heslihnetur (*Corylus avellana*),
  - o valhnetur (*Juglans regia*),
  - o kasjú hnetur (*Anacardium occidentale*),
  - o pekanhnetur (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch),
  - o parahnetur (Brasilíuhnetur) (*Bertholletia excelsa*),
  - o pistasíur (hjartaaldin) (*Pistacia vera*),
  - o macadamiahnetur (*Macadamia ternifolia*) og afurðir þeirra.
- ? Jarðhnetur og afurðir úr þeim;
- ? Korn sem inniheldur glúten (þ.e. hveiti, rúgur, bygg, hafrar, spelt, kamut eða afbrigði þessarar tegunda) og kornafurðir;
- ? Krabbadýr og afurðir úr þeim;
- ? Mjólk og mjólkurafurðir (laktósi meðtalinn)
- ? Sellerí og afurðir úr því;
- ? Sesamfræ og afurðir úr því;
- ? Sinnep og afurðir úr því;
- ? Sojabaunir og afurðir úr þeim;
- ? Súlphúr díoxíð og súlfíð í meira magni en 10 mg/kg eða 10 mg/L, gefið upp sem SO<sub>2</sub>

*Framhald lista á næstu síðu.*

*Efni sem merkja skal með skýrum hætti frá og með 25. nóvember 2007:*

Innihaldsefni	Innihaldsefni sem skylt er að merkja frá og með 25. nóvember 2007
Korn sem inniheldur glúten	? Glúkósasíróp, þ.m.t. dextrósi <sup>1</sup> úr hveiti, ? Maltdestrín úr hveiti <sup>7</sup> , ? Glúkósasíróp úr bygg, ? Korn notað í gerjunarvökva til að eima vínanda úr.
Egg	? Lýsósím (úr eggi) notað í léttvín, ? Albúmín (úr eggi) notað sem felliefni í léttvín og sítra.
Fiskur	? Fiskigelatín notað sem burðarefni fyrir vítamín og bragðefni, ? Fiskigelatín eða fiskilím til nota sem felliefni fyrir bjór, sítra og léttvín.
Sojabaunir	? Fullhreinsuð sojabaunaolía og fita <sup>7</sup> , ? Náttúrulegt, blandað tókóferól (E306), náttúrulegt D-alfa-tókóferól, náttúrulegt D-alfa-tókóferólasetat, náttúrulegt D-alfa-tókóferólsúksínat úr sojabaunum, ? Fýtósteról úr jurtaolíu og fýtósterólestrar úr sojabaunum, ? Stanólestri úr sojaolíusterólum.
Mjólk	? Mýsa notuð í gerjunarvökva til að eima vínanda úr, ? Laktítól, ? Mjólkurafurðir (kasín) til nota sem felliefni fyrir sítra og léttvín.
Hnetur	? Hnetur notaðar í gerjunarvökva til að eima vínanda úr, ? Hnetur (möndlur, valhnetur) notaðar (sem bragðgjafi) í vínanda.
Sellerí	? Olía úr sellerílaufi og sellerífræi, ? Óleóresín úr sellerífræi.
Sinnep	? Sinnepsolía, ? Sinnepsfræsólía, ? Óleóresín úr sinnepsfræi.

Drykkjarvörur sem innhalda meira en 1,2% alkóhól eru almennt undanskilin innihaldslýsingu þrátt fyrir það skal tilgreina á umbúðum þessara vara ef þær

<sup>1</sup> Ásamt afurðum úr því, að því tilskildu að framleiðsluferli auki ekki á ofnæmisvirkni eins og hún hefur verið metin af Matvælaöryggisstofnun Evrópu fyrir þær vörur sem afurðirnar koma úr.

innihalda efni eða efnisþætti á lista yfir ofnæmis- og óþolsvalda. Þetta á þó ekki við ef heiti innihaldsefnis kemur skýrt fram í heiti vörunnar.

Mikilvægt er að merking á óþolsvaldandi aukefnum skili sér á umbúðir lokaafurða hvort sem aukefni er notað í vöru eða hráefni sem notað er í vöru.

#### Merkingar á aukefnum

Aukefni skal merkja á eftirfarandi hátt:

- Flokksheiti + E-númer  
eða
- Flokksheiti + viðurkennt heiti aukefnis

Í viðauka reglugerðar um aukefni (aukefnalista) er greint frá því hvaða aukefni má nota í tiltekin matvæli eða matvælaflokka. Einnig eru tilgreind þau flokksheiti sem þarf að nota þegar aukefni eru merkt, þ.e. það heiti sem lýsir megin tilganginum með notkun efnisins, en auk þess er þar listi yfir E-númer og viðurkennd heiti efnanna skv. Evrópureglum. Aukefnareglugerð tekur einnig á því hvernig merkja skuli aukefni sem seld eru í smásölu og þeirra sem seld eru til stóreldhúsa til frekari vinnslu.

#### Merkingar á bragðefnum

Bragðefni skal annaðhvort merkja með orðinu „bragðefni“ eða sérheiti eða lýsingu á því.

Einungis er heimilt að nota orðið „náttúruleg“ eða önnur orð efnislega sömu merkingar um bragðefni sem hafa að geyma bragðgefandi efni og/eða bragðefnablöndur sem falla undir skilgreiningu á náttúrulegum bragðefnum í reglugerð um bragðefni í matvælum.

Feli lýsing bragðefnis í sér skírskotun til uppruna úr plöntu- eða dýraríkinu er einungis heimilt að nota orðið „náttúrulegur“ eða önnur orð efnislega sömu merkingar, sé bragðgefandi þátturinn einangraður eingöngu eða næstum því, úr matvælum eða grunnefnum þeim sem um ræðir, með viðeigandi eðlis-, eða örverufræðilegum aðferðum, hefðbundinni vinnslu eða með notkun lífhvata.

#### Upprunamerkingar

Samkvæmt eftirlitsþætti í 3. mgr. að ofan skal merking ekki vera blekkjandi fyrir kaupanda m.a. hvað varðar sérkenni, tegund, uppruna eða aðferð við framleiðslu. Upplýsingar um framleiðsluland skuli koma fram þegar nauðsynlegt er að gefa rétta hugmynd um uppruna vörunnar sbr. eftirlitsþáttur í mgr. 6.8 að ofan. Þessi regla er mjög matskennd og getur verið erfitt að beita henni.

Það getur verið framleiðendum í hag að merkja vörur sínar með upplýsingum um upprunaland. Slíkar merkingar mega ekki vera villandi fyrir neytendur. Reglan er sú að meginuppstaða vörunnar á að vera úr innlendu hráefni þess lands sem tilgreint er sem framleiðsluland.

Undantekning er gerð varðandi innihaldsefni sem almenningur á að vita að eiga ekki uppruna í landinu. Á Íslandi gæti þetta þýtt að merkingin “íslensk framleiðsla” á súkkulaðistykki sem framleitt er á Íslandi væri í lagi því neytendur gera sér almennt grein fyrir því að kakó og sykur er ekki framleiddur hér á landi. Merkingin telst því ekki villandi. Hins vegar gæti það verið mjög villandi að nota merkinguna “Íslensk framleiðsla” á grænmeti sem einungis er skorið niður og pakkað á hér á landi því nú er farið að framleiða töluvert mikið af grænmeti á Íslandi.

Endurmerkingar

Á heimasíðu UST, [www.ust.is](http://www.ust.is), má finna leiðbeinandi reglur um hvernig fyrirtæki geta endurmerkt vörur sínar þannig að þær uppfylli kröfur sem gerðar eru í reglugerðum. Ef um er að ræða næringargildismerkingu sem er ekki skv. íslenskum/evrópskum reglum, þá lítur MUST svo á að um sé að ræða ákveðið form á fullyrðingu og því beri að endurmerkja vöruna með íslenskri næringargildismerkingu. Á miðanum skulu allar upplýsingar koma fram sem skylt er að merkja þar sem við á. Í slíkum tilvikum eru yfirlímingar heimilar á umbúðir svo framarlega að þær skyggja ekki á annan mikilvæga texta.

Fullyrðingar varðandi innihaldsefni

Samkvæmt reglugerð um merkingu, auglýsingu og kynningu matvæla og reglugerð um merkingu næringargildis matvæla er heimilt að fullyrða um ákveðin innihaldsefni í matvælum að því tilskyldu að matvælin og innihaldsefnin sem fullyrt er um, uppfylli skilyrði sem um þau eru sett. *Allar aðrar fullyrðingar en eru tilgreindar í ofangreindum reglugerðum þarf að sækja um leyfi fyrir til UST á þar til gerðum umsóknareyðublöðum.* Þessi eyðublöð má finna á [www.ust.is](http://www.ust.is).

**Um merkingar í sérreglugerðum**

Um einstök matvæli eða matvælaflokka gilda einnig sérreglugerðir og ber einnig að taka tillit til ákvæða sem þar kunna að vera um merkingar.

**Tilvísanir**

- ? Reglugerð nr. 503/2005 um **merkingu matvæla.**
- Reglugerð nr. 588/1993 um **merkingu, auglýsingu og kynningu** matvæla. *Aðeins kafli um fullyrðingar er í gildi.*
- ? Reglugerð nr. 586/1993 um merkingu **næringargildis** matvæla.
- ? Reglugerð nr. 884/2003 um merkingu matvæla sem innihalda **kínín** og matvæla sem innihalda **koffín**.

## Sérreglugerðir

- ? Reglugerð nr. 656/2003 um **aldinsultur og sambærilegar vörur.**
- ? Reglugerð nr. 577/2003 um **ávaxtasafa og sambærilegar vörur.**
- ? Reglugerð nr. 624/2004 um **fæðubótarefni.**
- ? Reglugerð nr. 341/2001 um **geislun matvæla með jónandi geislun.**
- ? Reglugerð nr. 557/1993 um **hraðfryst matvæli.**
- ? Reglugerð nr. 288/2003 um **hunang.**
- ? Reglugerð nr. 542/2000 um **kaffi, kaffikjarna og kaffibæti.**
- ? Reglugerð nr. 798/2002 um **kakó- og súkkulaðivörur.**
- ? Reglugerð nr. 331/2005 um **kjöt og kjötvörur.**
- ? Reglugerð nr. 919/2002 um **mjólk og mjólkurvörur.**
- ? Reglugerð nr. 536/2001 um **neysluvatn.**
- ? Reglugerð nr. 757/2002 um **sérfaði.**
- ? Reglugerð nr. 366/2003 um **sykur og sykurvörur.**
- ? Reglugerð nr. 390/1995 um **ölkelduvatn**
  
- ? Reglugerð nr. 285/2002 um **aukefni í matvælum.**
- ? Reglugerð nr. 587/1993 um **bragðefni í matvælum.**

**Umhverfisstofnun**  
**Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga**

06.07.02

Útgáfu númer: 1.0

Útgáfu dagur: 14.12.2005

## Sérfæði

**Sérfæði** eru matvæli sem vegna tiltekinnar samsetningar eða framleiðsluaðferðar eru ætluð einstaklingum sem hafa sérstakar næringarfræðilegar þarfir. Sérfæði skal vera auðkennanlegt frá öðrum matvælum og uppfylla tiltekin næringarfræðileg skilyrði.

Reglugerð um sérfæði er stofn nokkurra annarra reglugerða er fjalla um ofangreind matvæli. Undir þeirri reglugerð eru:

- reglugerð um **ungbarna- og stoðblöndur**;
- reglugerð um **barnamat** fyrir ungbörn og smábörn;
- reglugerð um **megrunarféði**;
- reglugerð um matvæli til nota **í sérstökum læknisfræðilegum tilgangi**.

Reglur er varða matvæli ætluð þeim sem verða fyrir mikilli vöðvaáreynslu, einkum íþróttamönnum hafa enn ekki litið dagsins ljós hjá ESB og því hefur íslensk reglugerð ekki verið gefin út.

### Merkingar

Almennt séð gilda sömu reglur um sérfæði og önnur matvæli en á þessu eru þó undantekningar. Sem dæmi þá eru merkingareglur líkar þeim sem eiga við um almenn matvæli en reglur um innihaldsefni eru talsvert frábrugðnar. Til að mynda þá er heimilt að markaðssetja megrunarféði með viðbættum vítamínum og steinefnum án leyfis UST svo framarlega að háþörk og lágþörk þessara efna eru uppfyllt. Einnig er heimilt að merkja matvæli sem nota á í sérstökum læknisfræðilegum tilgangi með fullyrðingum um neyslu vegna ýmissa sjúkdóma.

Ekki þarf að tilkynna eftirlitsaðilum þegar matvæli sem tilheyra framangreindum fjórum reglugerðum eru markaðssett að undanskildum matvælum sem falla undir reglugerð um matvæli til nota í sérstökum læknisfræðilegum tilgangi en þau matvæli ber alltaf að tilkynna til UST og skal afhenda sýnishorn af merkingum vörunnar.

### Eftirlit

Hafa verður í huga að sérfæði er féði fyrir viðkvæma neytendur. Eftirlit með markaðssetningu á sérfæði beinist f.o.f. að merkingum almennt og magni/styrk innihaldsefna.

### Tilvísanir

Ýmsar upplýsingar um sérfæði, s.s. ráðleggingar um mataræði ungbarna, má finna á vef UST

Reglugerð nr. 757/2002 um sérfæði

Reglugerð nr. 735/1997 um ungbarna- og stoðblöndur

Reglugerð nr. 140/2003 um barnamat fyrir ungbörn og smábörn

Reglugerð nr. 674/1998 um megrunarféði

Reglugerð nr. 605/2000 um matvæli til nota í sérstökum læknisfræðilegum tilgangi

Reglugerð nr. 503/2005 um merkingar matvæla

Útgáfu númer: 1.0

Útgáfu dagur: 14.12.2005

**Fæðubótarefni****Framkvæmd eftirlits**

Reglugerð nr. 624/2004 um fæðubótarefni sem byggð er á tilskipun Evrópusambandsins nr. 2002/46 um sama efni myndar rammann um eftirlit með fæðubótarefnum. Samkvæmt reglugerðinni skal tilkynna til Umhverfisstofnunar um ný fæðubótarefni á markaði á Íslandi. Þetta þýðir að öll fæðubótarefni sem komið hafa á markað frá 30 júlí 2004 (þá tók reglugerðin gildi) þarf að tilkynna og afhenda þarf eintak af merkimiðanum sem fylgir vörunni. Ef efnasamsetningu eða notkunarleiðbeiningum er breytt þá þarf að tilkynna vöruna aftur og það sama gildir um vörur sem voru á markaði áður en reglugerðin tók gildi þ.e. ef efnasamsetning eða notkunarleiðbeiningar breytast þá þarf einnig að tilkynna vöruna til Umhverfisstofnunar. Allir þættir eftirlitsins eru hjá HES þ.m.t. að sjá til þess að innflytjendur og framleiðendur framfylgi tilkynningarskyldunni.

Fram til þessa hafa fæðubótarefni verið til umfjöllunar hjá Lyfjastofnun en samkvæmt reglugerðinni eru fæðubótarefni skilgreind sem matvæli sem falla undir matvælalöggjöf og lúta reglum um matvæli og þar af leiðandi eftirliti heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga undir yfirumsjón Umhverfisstofnunar.

Í vafatilvikum sker Lyfjastofnun úr um hvort vara er lyf/náttúrulyf eða almenn neysluvara (matvæli)

Eins og kemur fram í skilgreiningu á fæðubótarefnum þá eru viss skilyrði sem þau þurfa að uppfylla til að falla undir reglugerðina. Í reglugerðinni segir að fæðubótarefni séu matvæli sem ætluð eru til viðbótar við venjulegt fæði og eru með hátt hlutfall af vítamínum, steinefnum eða annars konar efnum **sem hafa næringar- eða lífeðlisfræðileg áhrif.**

Tvennt er mikilvægt að hafa í huga. Til að fæðubótarefni falli undir reglugerðina þá þurfa þau:

- ? Í fyrsta lagi, að vera markaðssett í formi skammta, nánar tiltekið sem hylki, brjóstsykur, töflur, pillur dropaglös og í öðru svipuðu formi, duftpokar, vökvaampúlur, dropaglös og í öðru svipuðu formi vökva og dufts.
- ? Í öðru lagi að vera ætluð til inntöku í mældum, smáum skömmtum.

Af þessu má sjá að einungis hluti af fæðubótarefnaflórunni fellur undir skilgreininguna sem hér er að finna. Vítamín-, steinefna- og fitusýrutöflur, -hylki eða -belgir, svo dæmi séu tekin, falla hér undir enda markaðssett og ætluð til inntöku í mældum smáum skömmtum. Sé próteinduft eða annað duft markaðsett á þann veg að nota skuli t.d. mæliskeið við notkun á vörunni þá telst duftið vera fæðubótarefni (svo framarlega að það hafi næringar- eða lífeðlisfræðileg áhrif).

Auk þess falla undir reglugerðina jurtir og plöntuextraktar á ofangreindu formi en eingöngu ef viðkomandi planta telst vera almenn neysluvara, þ.e.a.s. matvæli en ekki lyf (sjá flokkun Lyfjastofnunar á jurtum á heimasíðu stofnunarinnar).

Dæmi um matvæli sem ekki falla undir reglugerðina eru orkustykki, orkudrykkir, próteinblöndur tilbúna til drykkjar og próteinsúpur.

Um þau matvæli sem við höfum í daglegu tali kallað fæðubótarefni, en falla ekki undir reglugerðina, gilda því almenn lög og reglugerðir um matvæli. Oftar en ekki þarf því að sækja um leyfi fyrir þessum matvælum t.d. vegna viðbætingar á næringarefnum (íblöndun bætiefna í matvæli, <http://www.ust.is/Matvaeili/Innihaldsefniogframleidsla/Iblondunbaetiefna/>)

### Innihaldsefni

Fæðubótarefni skulu uppfylla ákvæði reglugerðar um fæðubótarefni. Aukefni sem notuð eru í fæðubótarefnum skulu vera á lista yfir leyfileg aukefni (flokkur 13.6 um bætiefni) í reglugerð nr. 500/2005 um aukefni í matvælum.

Listi yfir flokkanir innihaldsefna, jurta og lyfja má finna á [www.lyfjastofnun.is](http://www.lyfjastofnun.is). Hámarksskammtar vítamína, steinefna og annarra algengra efna má finna á [www.ust.is](http://www.ust.is). Vítamín og steinefni sem heimilt er að nota við framleiðslu fæðubótarefna má finna í reglugerðinni um fæðubótarefni, nánar tiltekið í viðauka 2.

### Merkingar

Um merkingar á fæðubótarefnum gilda ákvæði þriggja reglugerða: Reglugerðar nr. 624/2004 um fæðubótarefni, reglugerðar nr. 503/2005 um merkingu matvæla og reglugerðar nr. 586/1993 um merkingu næringargildis matvæla. Í þessum reglum má m.a. finna eftirfarandi atriði:

- ? Merkingar skulu vera greinilegar og læsilegar á íslensku, ensku eða norðurlandamáli öðru en finnsku.
- ? Þær mega ekki vera blekkjandi fyrir kaupandann eða móttakandann.
- ? Ekki er heimilt að eigna matvælum áhrif eða eiginleika sem þau hafa ekki.
- ? Óheimilt er að eigna fæðubótarefnum eða öðrum matvælum þá eiginleika að fyrirbyggja eða vinna á sjúkdómum manna, hafa lækningarmátt eða að vísa til þess háttar eiginleika.

Á umbúðum um fæðubótarefni skal koma greinilega fram um hvers konar matvæli er að ræða, þ.e. þau efni sem einkenna vöruna. Ef um vítamínblöndu er að ræða þarf það að koma skýrt fram á umbúðum vörunnar. Auk þess þarf eftirfarandi að koma fram á umbúðum fæðubótarefna:

- ? Ráðlagður daglegur neysluskammtur.
- ? Merkingin “Fæðubótarefni”.
- ? Aðvörðun um að neyta ekki meira en sem nemur ráðlagðri dagsneyslu;
- ? Yfirlýsing þess efnis að neysla á fæðubótarefnum komi ekki í stað fjölbreytts og hefðbundins mataræðis.
- ? Aðvörunarorð um að geyma fæðubótarefnið þar sem börn nái og sjái ekki til.

- ? Næringargildi skv. reglugerð nr. 586/1993 um merkingu næringargildis matvæla.

Óheimilt er að vísa til þess í merkingu, auglýsingu eða kynningu á fæðubótarefnum að fjölbreytt og hefðbundið mataræði geti ekki fullnægt næringarfræðilegum þörfum neytenda. Að öðru leyti gilda almennar reglur um merkingu, auglýsingu og kynningu matvæla þegar markaðssetning og önnur kynning á fæðubótarefnum á sér stað.

### Fullyrðingar

Óheimilt er að fullyrða um matvæli nema slíkt sé heimilað með reglugerð nr. 588/1993 um merkingu, auglýsingu og kynningu matvæla, reglugerð nr. 586/1993 um merkingu næringargildis matvæla, öðrum sérreglugerðum eða af Umhverfisstofnun. Dæmi um rangar og villandi fullyrðingar:

- ? Með því að neyta vöru X brennir þú hitaeiningum án þess að hreyfa þig
- ? Þú borðar eins mikið og þú vilt en fitnar ekki
- ? Neysla á vöru X hjálpar til í baráttunni við krabbamein
- ? Minnkar matarlyst og kílóin hverfa af þér
- ? Vara X inniheldur öll efni sem líkaminn þarfnast

Óheimilt að eigna fæðubótarefnum þá eiginleika að fyrirbyggja, vinna á eða lækna sjúkdóma manna eða gefa í skyn slíka eiginleika.

Aðeins kaflinn um fullyrðingar er í gildi í reglugerð nr. 588/1993 um merkingu, auglýsingu og kynningu matvæla.

### Tímastrestir

Framleiðendur og dreifingaraðilar fæðubótarefna og annarra matvæla sem hingað til hafa verið flutt inn með áritun frá Lyfjastofnun, s.s. orkustykki, próteinduft o.s.frv., hafa fengið tilhlýðilegan frest til að laga sig að breyttum aðstæðum. Í því sambandi má benda á að eftirfarandi frestir voru gefnir:

- ? Matvæli sem falla undir reglugerð nr. 624/2004 um fæðubótarefni skulu uppfylla ákvæði hennar eigi síðar en **1. ágúst 2005**.
- ? Matvæli sem innihalda aukefni sem ekki eru leyfð skv. reglugerð nr. 500/2005 um aukefni í matvælum eru á íslenskum markaði.
- ? Matvæli, t.d. orkustykki eða próteindrykkir, sem merkt eru á tungumálum sem ekki eru leyfð skv. reglugerð um merkingu matvæla eru óheimil á íslenskum markaði og þau þarf að endurmerkja þegar í stað.
- ? Matvæli, t.d. orkustykki eða próteindrykkir, sem ekki falla undir reglugerð um fæðubótarefni og brjóta í bága við reglugerð um merkingu matvæla eða reglugerð um merkingu næringargildis matvæla, t.d. vegna fullyrðinga, skal endurmerkja skv. íslenskum reglum eigi síðar en **1. janúar 2005**.
- ? Matvæli, t.d. orkustykki eða próteindrykkir, sem ekki falla undir reglugerð um fæðubótarefni og innihalda viðbætt efni eins og vítamín og steinefni eiga að uppfylla reglur um íblöndun bætiefna eigi síðar en **1. ágúst 2005**.

### Tilvísanir

Umfjöllun um fæðubótarefni á vef UST

- <http://www.ust.is/Matvaeli/Matvaeli/Faedubotaefni/>
- Þar undir: Mikilvægar upplýsingar vegna innflutnings og framleiðslu fæðubótarefna <http://www.ust.is/Matvaeli/Matvaelafrettir/2004/05/31>

Fæðubótarefni. Upplýsingar og staðreyndir nr. 2, ágúst 2004. Útgáfa UST.

Reglugerð nr. 624/2004 um **fæðubótarefni**

Reglugerð nr. 503/2005 um **merkingar matvæla**

Reglugerð nr. 588/1993 **merkingu, auglýsingu og kynningu matvæla**

Reglugerð nr. 586/1993 um **merkingu næringargildis matvæla**

Reglugerð nr. 500/2005 um **aukefni**

Heimasíða Umhverfisstofnunar, [www.ust.is](http://www.ust.is).

Leiðbeiningar 06.05 um **merkingar matvæla**

Leiðbeiningar 06.13 um **íblöndun bætiefna í matvæli**

**Umhverfisstofnun**  
**Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga**

06.07.04

Útgáfu númer: 1.0

Útgáfu dagur: 15.12.2005

**Erfðabreytt matvæli**

Blöndun erfðaefnis með kynbótum hefur löngum tíðkast í landbúnaði og þar með matvælaframleiðslu. Slík erfðablöndun þykir sjálfsögð og eðlileg og matvæli sem framleidd eru úr kynbættum afurðum teljast ekki erfðabreytt. En blöndun erfðaefnis með aðferðum kynbóta getur aðeins átt sér stað innan tegunda og milli skyldra tegunda. Með erfðataekni er hins vegar hægt að færa erfðaefni milli óskyldra tegunda og erfðabreytingarnar eru markvissar, þ.e. hægt er að flytja inn í lífveru aðeins þann eiginleika sem sóst er eftir.

**Reglur um erfðabreytt matvæli**

Reglugerð nr. 493/1997 um sleppingu eða dreifingu og markaðssetningu erfðabreyttra lífvera gildir um þau matvæli sem eru erfðabreyttar lífverur. *Ekki eru reglur á Íslandi um erfðabreytt matvæli, umfram það sem gildir almennt um matvæli.* Þær reglur Evrópusambandsins sem tilgreindar eru hér að neðan hafa ekki enn verið innleiddar inn í íslenska löggjöf.

Áður en erfðabreytt matvæli eru sett á markað í fyrsta sinn í Evrópusambandinu þarf að sækja um leyfi til þess skv. reglugerð Evrópusambandsins nr. 1829/2003/EB um erfðabreytt matvæli og fóður. Samkvæmt henni mega matvælin hvorki vera skaðleg fyrir heilsu manna eða dýra, né umhverfi. Þau mega ekki villa um fyrir neytendum, né vera frábrugðin þeim matvælum sem þau koma í staðinn fyrir þannig að hefðbundin neysla verði óhagstæð fyrir neytandann.

**Merkingar á erfðabreyttum matvælum**

Í Evrópusambandsríkjum þykir það sjálfsagður réttur neytenda að fá að velja hvað þeir kaupa og því eru ákvæði um merkingar á erfðabreyttum matvælum í reglugerð Evrópusambandsins 1829/2003/EB ásamt reglugerð nr. 641/2004/EB sem kveður nánar á um innleiðingu 1829/2003/EB. Í stórum dráttum á að merkja allar afurðir úr erfðabreyttum lífverum nema ef erfðabreytti þátturinn er 0,9 % eða minna af hverju innihaldsefni og er tilkominn vegna óhjákvæmilegrar mengunar. Um er að ræða

- erfðabreyttar lífverur sem eru matvæli t.d. sojabaunir,
- matvæli sem innihalda erfðabreyttar lífverur t.d. blöndu morgunkorns þar sem ein frætegundin er erfðabreytt
- matvæli framleidd úr erfðabreyttum lífverum s.s. sojaolía, maíssterkja.
- matvæli með innihaldsefni sem eru framleidd úr erfðabreyttum lífverum s.s. súkkulaði með lesitíni sem aukefni, kex með sojaolíu sem hráefni.

Fyrir utan gildissvið EB reglugerðar 1829/2003 falla afurðir framleiddar með erfðabreyttum örverum, eða með örverum sem nærst hafa á erfðabreyttum afurðum dæmi: Framleiðsla ensíma og vítamína. En ef erfðabreyttu örverurnar eru með í afurðinni (lifandi eða dauðar) fellur hún undir gildissvið reglugerðarinnar. Fyrir utan gildissviðið falla einnig egg og mjólk dýra sem fóðruð hafa verið á erfðabreyttu fóðri. Í reglugerð 1830/2003/EB eru ákvæði um rekjanleika erfðabreyttra matvæla og skal alltaf vera hægt að rekja matvæli eitt skref áfram og eitt afturábak. Liður í rekjanleika

er ákvæði um einkennandi merkingar fyrir erfðabreyttar lífverur sem lýst er í reglugerð nr. 65/2004/EB.

Ekkert hefur komið fram sem bendir til þess að erfðabreytt matvæli sem fengið hafa samþykki geti verið skaðleg og merkingarnar eru ekki varnaðarmerkingar heldur fyrst og fremst upplýsingar fyrir neytendur í samræmi við þá grundvallarstefnu að neytendur eigi að velja sjálfir hvað þeir vilja borða.

### **Tilvísanir**

-

**Umhverfisstofnun**  
**Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga**

06.08.01

Útgáfu númer: 1.0

Útgáfu dagur: 15.12.2005

## Innflutningur matvæla

Umhverfisstofnun fer með eftirlit með innflutningi matvæla sbr. III. tölulið bráðabirgðaákvæða í lögum nr. 7/1998. Fiskistofa og embætti yfirdýralæknis koma að eftirliti með innflutningi matvæla í samræmi við starfssvið sitt (sjá kafla 03.01)

### Innflutningseftirlit UST

Innflutningseftirlit á vegum UST fer fyrst og fremst fram áður en matvælin eru tollafgreidd og þá í nánú samstarfi við tollayfirvöld. Vegna hlutverks UST við starfrækslu RASFF-kerfisins (sbr kafla 03.04) á UST fer hluti eftirlitsins fram með beinum samskiptum við innflutningsfyrirtæki, sem eru með starfsleyfi og undir eftirliti HES. Eftirlit með varnarefnum í ávöxtum og grænmeti telst einnig til innflutningseftirlits UST (sjá kafla 06.08.04).

Á hverjum tíma kunna að vera í gildi auglýsingar sem birtar hafa verið í Stjórnartíðindum B um takmörkun á innflutningi tiltekinnar matvæla. Gildistaka slíkra takmarkana er í samræmi við ákvæði EES-samningsins. Athygli er vakin á því að samkvæmt 11. gr. samningsins um EES er aðildarlöndum óheimilt að setja takmarkanir á innflutning matvæla frá öðrum löndum innan svæðisins. Umhverfisstofnun hefur þó heimild til að stöðva innflutning tiltekinnar matvæla í samstarfi við tollayfirvöld sé talin veruleg hættu á ferðum fyrir neytendur, sbr ákvæði 29. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli. Sjá vef UST um innflutningseftirlit.

### HES hefur eftirlit með vörum á markaði

Það er hins vegar á ábyrgð HES að fara með eftirlit á matvælum sem eru á markaði hvort sem þau eru framleidd hérlandis, í Evrópusambands- eða EFTA-ríkjum eða í 3ju ríkjum. Samkvæmt þessu er því aðkoma HES að eftirliti með innfluttum matvæli í öllu reglubundnu eftirlit og skv. tilmælum frá UST (sbr. 08.04)

### Ábyrgð innflytjenda

Öll fyrirtæki sem flytja inn matvæli skulu hafa starfsleyfi og sæta eftirliti HES. Þetta á við hvort heldur sem þau eigi sínar eigin vöruheymslur eða eru með samning við þjónustufyrirtæki. Ábyrgð matvælafyrirtækja sem flytja inn matvæli er jafnmikil og þeirra matvælafyrirtækja sem framleiða matvæli hvað varðar öryggi og neytendavernd.

Innflutningsfyrirtæki skulu starfrækja innra eftirlit, sbr. kafla 05.01, þar sem m.a. er lögð áhersla á

- Nákvæmar vörulýsingar matvæla sem flutt eru inn og dreift hérlandis.
- Upplýsingar um að birgir/matvæli uppfylli a.m.k. sömu kröfur og gerðar eru til samsvarandi fyrirtækja/matvæla hérlandis.

### Merkingar innfluttra matvæla

Innflutt matvæli sem ætluð eru til dreifingar á innlendum markaði þurfa að uppfylla sömu lög og reglur og ef um væri að ræða matvæli framleidd á Íslandi, sbr. kafla

06.07.01 um merkingar. Leyfð tungumál eru íslenska, enska og Norðurlandamál, annað en finnska, en þó er heimilt að upplýsingar séu gefnar á fleiri en einu tungumáli.

**Tilvísanir**

Sjá vef UST um innflutningseftirlit:

- <http://www.ust.is/Matvaeli/eftirlitoghollustuhaettir/Innflutningseftirlit/>

Kafli 03.01 um stjórnskipulag matvælaeftirlits

Kafli 03.04 um RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed)

Kafli 05.01 um innra eftirlit

Kafli 06.07.01 um merkingar matvæla

Kafli 06.08.04 um varnarefni

Kafli 08.04 um stöðvun dreifingar og/eða innköllun

**Umhverfisstofnun  
Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga****06.08.02**

Útgáfu númer: 1.0

Útgáfu dagur: 15.12.2005

**Nýfæði**

*Nýfæði* (Novel foods) er samheiti yfir matvæli og innihaldsefni matvæla sem ekki hafa áður verið á boðstólum á Vesturlöndum. Nýfæði getur verið matvæli sem framleidd eru með nýjum aðferðum (sbr. kafli 06.04.02) og matvæli sem Vesturlandabúar hafa ekki áður neytt, svo sem telaufræði eða ávextir sem eru okkur framandi en eru vel þekktir í öðrum heimshlutum. Lengi vel giltu mismunandi reglur um slík matvæli í Evrópu en árið 1997 voru þær samræmdar með reglugerð Evrópusambandsins um nýfæði. Reglugerð um nýfæði hefur ekki tekið gildi á Íslandi enn sem komið er.

**Leyfi fyrir markaðssetningu**

Samkvæmt Evrópureglugerðinni þarf að sækja um leyfi til fyrstu markaðssetningar og dreifingar á nýfæði. Opinberar matvælastofnanir og/eða heilbrigðisyfirvöld meta umsóknina m.t.t. hvort nýfæðið sé samsvarandi einhverju sem þegar er á markaði. Ef svo er ekki, er framkvæmt áhættumat m.t.t. þess hvort viðkomandi nýfæði kunni að vera skaðlegt heilsu manna. Þegar búið er að veita leyfi fyrir markaðssetningu á nýfæði eru viðkomandi matvæli ekki lengur nýfæði, þ.e.a.s. ekki þarf að sækja tvisvar um leyfi til markaðssetningar á sömu vöru.

Margar umsóknir um nýfæði liggja nú fyrir hjá Evrópusambandinu, en umsóknarferlið tekur langan tíma þar sem sérfræðingar í öllum aðildarríkjum fá að skoða umsóknirnar og segja álit sitt á þeim. Nokkur dæmi um matvæli og innihaldsefni matvæla sem hafa verið markaðssett sem nýfæði í Evrópuríkjum eru *Lactobacillus GG*, guarana, grænt te, ostar sem framleiddir eru með ensínum úr erfðabreyttum örverum og tómatsoða úr erfðabreyttum tómotum. Eina dæmið um umsókn sem hefur verið hafnað hjá Evrópusambandinu er notkun sætuefnisins *Stevia* í matvæli.

**Tilvísanir**

Kafli 06.04.02 um nýja / óhefðbundna vinnslutækni

Reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins nr. 258/97 frá 27. janúar 1997 um nýfæði

**Umhverfisstofnun**  
**Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga**

06.08.03

Útgáfu númer: 1.0

Útgáfu dagur: 15.12.2005

## Íblöndun bætiefna í matvæli

Samræmdar evrópureglur eru ekki enn til um íblöndun bætiefna í matvæli. Samkvæmt 19. gr. í reglugerð nr. 285/2002 um aukefni í matvælum er íblöndun bætiefna í matvæli óheimil nema með sérstöku leyfi UST. Þetta gildir einnig um sölu innfluttra matvæla sem innihalda bætiefni. Bætiefni eru skv. ofangreindri reglugerð vítamín, steinefni, amínó- og fitusýrur.

Sækja skal um leyfi til íblöndunar bætiefna í matvæli hjá Umhverfisstofnun á grundvelli 19. gr. reglugerðar nr. 285/2002 um aukefni í matvælum. Allir aðrir þættir eftirlitsins eru hjá HES

Lista yfir matvæli og íblöndun sem hefur verið leyfð, dagsetningu leyfis, nafn innflytjanda/framleiðanda og annað tengt leyfinu er að finna á vef UST. Eins er að finna upplýsingar á þessum lista um umsóknir sem hafa fengið synjum en þá er þess ekki getið hver er innflytjandi eða framleiðandi vörunnar. Ávallt er sent afrit á HES þegar fyrirtækjum sem sækja um íblöndun er tilkynnt um ákvörðun UST er varðar viðkomandi umsókn.

Ef viðbætt bætiefni eru í matvælum skulu þau skráð í innihaldslýsingu sem t.d. A-vítamín, D-vítamín, C-vítamín o.s.frv. Stundum er gefið upp algengt heiti á vítamínum í innihaldslýsingu og skýrir tafla 1 hvaða vítamína er verið að vísa til. Sum vítamín og steinefni eru einnig notuð í vörur sem aukefni og er þá nánar skilgreint í aukefnareglugerð í hvaða flokka matvæla má nota viðkomandi efni og þá í hve miklu magni. Aukefni skal merkja á eftirfarandi hátt:

- ? Flokksheiti + E-númer  
eða
- ? Flokksheiti + viðurkennt heiti aukefnis

Ef bætiefni eru náttúrulega í matvælum þá eru þau ekki skráð í innihaldslýsingu enda koma þau þá fyrir sem hluti af hráefni(um) matvörunnar. Velji framleiðendur hins vegar að tilgreina sérstaklega þau vítamín og steinefni sem eru náttúrulega til staðar í viðkomandi matvæli ber að fylgja reglum um merkingu á næringargildi matvæla, sbr. kafla 06.07.01.

Tafla 1. Algengt heiti á vítamínum

Vítamín	Algengt heiti
A-vítamín	Retínól, Beta-karótín
D-vítamín	Ergókalsíferól (D <sub>2</sub> ), Kólekalsíferól (D <sub>3</sub> )
E-vítamín	Alfa-tókóferól
K-vítamín	Fýtómenadíon
C-vítamín	Askorbínsýra

B <sub>1</sub> -vítamín	Þíamín
B <sub>2</sub> -vítamín	Ríbóflavín
B <sub>6</sub> -vítamín	Pýridoxín
B <sub>12</sub> -vítamín	Kóbalamín
Níásín	Níkótínsýra, nikótínamíð

**Tilvísanir**

Reglugerð nr. 285/2002 um aukefni í matvælum

? Reglugerð nr. 503/2005 um merkingu matvæla.

- Reglugerð nr. 588/1993 um merkingu, auglýsingu og kynningu matvæla. *Aðeins kafli um fullyrðingar er í gildi.*

? Reglugerð nr. 586/1993 um merkingu næringargildis matvæla

Upplýsingar um íblöndun bætiefna á vef UST þar sem m.a. er farið yfir hvernig umsóknarferlið fer fram

<http://www.ust.is/Matvaeli/Innihaldsefniogframleidsla/Iblondunbaetiefna/>

Kafli 06.07.01 um merkingar matvæla

Kafli 06.07.03 um fæðubótarefni

**Umhverfisstofnun**  
**Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga**

06.08.04

Útgáfu númer: 1.0 Útgáfu dagur: 15.12.2005	<h2>Varnarefni</h2>
---	---------------------

*Varnarefni* eru efni sem notuð eru í landbúnaði og garðyrkju við ræktun nytja- og skrautjurta. Þau eru notuð er til að hefta vöxt, varna sýkingum eða skemmdum í gróðri eða til þess að stýra vexti plantna. Til varnarefna teljast plöntulyf, illgresiseyðar og stýriefni.

- ☞ *Plöntulyf* eru ætluð til varnar gegn sjúkdómum eða skemmdum í lifandi plöntum eða plöntuhlutum af völdum örvera, skordýra, lindýra eða annarra smádýra. Sem dæmi um plöntulyf má nefna skordýraeyða og sveppalyf.
- ☞ *Illgresiseyðum* er ætlað að deyða plöntur, draga úr vexti þeirra eða hefta hann.
- ☞ *Stýriefni* eru ætluð til þess að stýra vexti plantna eða hluta þeirra eða til að draga úr öndun og spírun uppskorinna plantna eða plöntuhluta.

Óheimilt er að markaðssetja varnarefni hér á landi nema að undangenginni skráningu til þeirra nota hjá umhverfisráðuneyti. Í lok árs 2004 voru um það bil 70 varnarefni á skrá hér á landi.

### Reglur um varnarefni

Reglugerðir um varnarefni í matvælum eru tvær. Annars vegar reglugerð um varnarefnaleifar í matvælum nr. 121/2004, í viðaukum með þeirri reglugerð eru listar yfir hámarksgildi fyrir varnarefnaleifar í tilteknum matvælum. Hins vegar er reglugerð nr. 736/2003, en í henni eru leiðbeiningar um sýnatökur og meðhöndlun sýna fyrir mælingar á aðskotaefnum í matvælum.

### Framkvæmd eftirlits

Umhverfisstofnun gerir árlega sýnatökuáætlun sem eftirlitsaðilar skulu fara eftir við sýnatökur á matvælum til mælinga á leifum varnarefna. Stofnunin sér um framkvæmd rannsókna á framangreindum sýnum og annast úrvinnslu úr niðurstöðum. Sýnatökuáætlun er byggð á tölum yfir innflutning og er sýnum skipt eftir magni af innfluttum vörum á fyrirtæki, einnig er áætlunin byggð á tölum yfir íslenska framleiðslu.

Ef matvæli innihalda varnarefni umfram leyfileg hámarksgildi skal eftirlitsaðili, að undangengnum tillögum Umhverfisstofnunar um aðgerðir, byggðar á áhættumati, grípa til aðgerða á grundvelli XI. Kafla laga nr. 93/1995 um matvæli.

Sýnataka á matvælum til varnarefnamælinga skal fylgja reglugerð um sýnatökur og meðhöndlun sýna fyrir mælingar á aðskotaefnum í matvælum nr. 736/2003.

### Viðmiðunarmörk / Aðgerðarmörk:

#### Varnarefni er undir hámarksgildum

HES sér um samskipti við innflytjendur/dreifingaraðila og sendir þeim afrit af rannsóknarniðurstöðum.

**Varnarefni mælast yfir hámarksgildum en undir aðgerðamörkum.**

UST framkvæmir áhættumat og beinir tilmælum um aðgerðir til HES.

HES tilkynnir innflytjanda/dreifingaraðila um niðurstöður mælinga.

Dreifing og sala vörunnar er heimil.

HES tekur sýni af næstu tveimur sendingum á eftir af sömu vöru frá sama framleiðanda og skal dreifing vörunar ekki heimil fyrr en niðurstöður mælinga sýna að varan innihaldi ekki varnarefni yfir aðgerðamörkum.

**Varnarefni mælist yfir aðgerðarmörkum:*****Innflutt vara:***

UST framkvæmir áhættumat og beinir tilmælum um aðgerðir til HES.

HES tilkynnir innflytjanda/dreifingaraðila um niðurstöður mælinga.

UST kannar hvort eitthvað er eftir af sömu vöru frá sama framleiðanda hjá viðkomandi innflytjanda og ***stöðvar dreifingu*** ef svo er. Innköllun skal framkvæmd ef áhættumat gefur tilefni til.

HES býður innflytjanda/dreifingaraðila að taka annað sýni til mælinga til staðfestingar á niðurstöðum, á hans kostnað. Ef niðurstöður endurtekinnna rannsókna eru yfir aðgerðarmörkum skal HES viðhalda dreifingarbanni og tryggja að varan fari ekki á markað (förgun). Kjósi innflytjandi/dreifandi ekki að láta endurtaka mælingu skal HES viðhalda dreifingarbanni og tryggja að varan fari ekki á markað (förgun).

UST kannar innflutning á tollskrárnúmeri vörunnar, ef fleiri aðilar hafa flutt inn sömu vöru þarf að hafa samband við þá innflytjendur og ganga úr skugga um að ekki sé um vöru frá sama framleiðanda að ræða. Ef fleiri aðilar eru að dreifa sömu vöru frá sama framleiðanda skal taka sýni hjá þeim og ***stöðva vöruna í dreifingu á meðan mælingar fara fram***. Frekari aðgerðir gagnvart þeim aðilum fylgja verklagsreglum þessum. HES beinir þeim tilmælum til innflytjanda/dreifingaraðila að HES verði látin vita þegar von er á næstu sendingu af viðkomandi vöru frá sama framleiðanda. HES tekur sýni strax og varan kemur í hús. Dreifing og sala á vörunni er óheimil þar til niðurstöður mælinga sýna fram á að varan innihaldi ekki varnarefni yfir aðgerðarmörkum. Mælingar eru gerðar á kostnað innflytjanda/dreifingaraðila og skal þeim flýtt eins og kostur er. Ef varnarefni greinist yfir aðgerðarmörkum: HES viðheldur dreifingarbanni og tryggir að varan fari ekki á markað (förgun). **Tvær sendingar með varnarefni undir aðgerðarmörkum þarf til að losa vöru undan tilkynningarskyldu.**

***Innlend vara:*****UST framkvæmir áhættumat og beinir tilmælum um aðgerðir til HES.**

UST hefur samband við heilbrigðiseftirlit þess svæðis sem framleiðandi vörunnar kemur frá og sér heilbrigðiseftirlit þess svæðis um öll samskipti við framleiðandann. Frekari sýnataka hjá dreifingaraðila skal framkvæmd af fulltrúa HES. Að öðru leyti eru aðgerðir þær sömu og þegar um innflutta vöru er að ræða. Ef niðurstöður endurtekinnna rannsókna eru enn yfir aðgerðarmörkum skal HES viðhalda dreifingarbanni og tryggja að varan fari ekki á markað. Ef ástæða þykir til skal innkalla vöruna úr verslunum.

**Varnarefni mælast í vöru sem er ekki tilgreind í reglugerð nr. 121/2004.**

Miða skal við hæsta leyfilega gildi fyrir viðkomandi varnarefni sbr. 4. gr. reglugerðar nr. 121/2004. Ef mælt magn er yfir þessu gildi þarf að meta í hvert skipti hvernig bregðast skal við.

**Varnarefni, sem ekki er tilgreint í reglugerð nr. 121/2004, mælist í vöru.**

Almennt gildir að efni sem ekki eru tilgreind í reglugerð um aðskotaefni í matvælum mega ekki greinast yfir greiningarmörkum, en meta þarf hvert tilvik fyrir sig.

**Tilvísanir**

Sjá vef UST um varnarefni:

- <http://www.ust.is/Matvaeli/Matvaelafrettir/nr/2101>

Reglugerð nr. 121/2004 um varnarefnaleifar í matvælum.

Reglugerð nr. 736/2003 um sýnatökur og meðhöndlun sýna fyrir mælingar á aðskotaefnum í matvælum.

**Umhverfisstofnun**  
**Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga**

**07.01.01**

Útgáfu númer: 1.0

Útgáfu dagur: 15.12.2005

**Klakavélar**

*Klaki sem notaður er í drykki eða kemur á annan hátt nálægt matvælum telst matvæli, rétt eins og vatn, og skal því meðhöndlaður sem slíkur.*

**Allar klakavélar þarf að þrifa<sup>1</sup>.**

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 og sérstaklega ætluð til þrifa á klakavélum.

*Til athugunar:* Í klakavélum er stöðugur straumur af rennandi vatni og þó að það sé kalt þrifast í því ýmsar örverur sem nauðsynlegt er að halda í skefjum. Einnig safnast óhreinindi í vélina sem þarf að hreinsa í burtu.

**Ef vatnssía er tengd við vélina þarf að skipta um síuna og þrifa vel síuhúsið<sup>2</sup>.**

*Til athugunar:* Í síuna og síuhúsið safnast ýmis óhreinindi úr vatninu, bæði lífræn og ólífræn, sem þarf að hreinsa í burtu.

**Varast ber að 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 henda honum strax.

**Fyllsta hreinlætis skal gætt í allri meðferð klakans.**

Ætíð skal nota viðeigandi áhöld. Hér skiptir handþvottur einnig miklu máli og þá sérstaklega ef vinna með klakann.

**Klakavélar sem ætlaðar eru sem sjálfsagreiðsluvélar fyrir almenning, þurfa að vera til þess ætlaðar. Nauðsynlegt er að viðhafa gott eigið eftirlit með umgengni við vélina.**

Mælt er með sjálfvirkri skömmtun á klaka. Skýrar leiðbeiningar um umgengni við klakavélina eiga að vera á áberandi stað við hana.

**Ílát sem ætlast er til að viðskiptavinur noti undir klakann skulu vera úr hentugu efni.**

*Heimild:* Þessi texti er unninn upp úr leiðbeiningum frá Umhverfissviði Reykjavíkurborgar

<sup>1</sup> Eðlileg tíðni þrifa er á eins til þriggja mánaða fresti háð staðsetningu, notkun og gerð vélar (t.d. á þriggja mánaða fresti fyrir vélar útbúnar sjálfvirkri skömmtun)

<sup>2</sup> Athuga leiðbeiningar frá framleiðanda vélar, en viðmið gæti verið á þriggja mánaða fresti

**Umhverfisstofnun**  
**Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga**

**07.01.02**

Útgáfu númer: 1.0

Útgáfu dagur: 15.12.2005

**Steikingarfeiti**

*Ætíð skal nota góða feiti sem ætluð er sérstaklega til djúpsteikinga og þolir því vel það hitastig sem djúpsteikt er við.*

**Rétt steikingarhitastig er mjög mikilvægt (160-190°C).**

- ? Yfirhitun örvar allar skemmdir, feitin getur dökknað og þránað við óæskilegar efnabreytingar.
- ? Ef hitastigið er of lágt verður steikingartíminn óeðlilega langur og matvælin virka þá gjarnan fitug og ólystug.
- ? Mikilvægt er að setja ekki of mikið af matvælum í pottinn í einu. Þá fellur hitastigið of mikið en það ætti aldrei að falla um meira en 20°C.
- ? Þegar ekki er verið að nota feitina ætti að lækka hitastigið niður í 90-120°C, það lengir verulega endingartíma steikingarfeitinnar.

**Mikilvægt er að sía steikingarfeitina og hreinsa búnað reglulega.**

Öll óhreinindi spilla fljótt gæðum feitinnar. Eftir þvott á búnaði skal skola hann vel því hreinsiefni hafa slæm áhrif á fituna.

**Forðast skal að blanda saman gamalli, notaðri fitu og nýrri, þannig olíublanda skemmist mun fyrr en ella.**

**Ef hörð feiti er notuð á að bræða hana hægt upp svo hún brenni ekki við.**

Jafnvel lítilsháttar bruni leiðir til hraðara niðurbrots og skemmda á allri fitunni í pottinum.

**Aldrei ætti að salta matvæli yfir steikingarpotti því örlítill óhreinindi (málmar) í saltinu spilla feitinni.**

Einnig er óæskilegt að kopar eða koparblöndur komist í snertingu við feitinna.

**Bannað er að losa feiti og olíur út í fráveitur íbúða- og atvinnuhúsnæðis. Ónýta steikingarfeiti, hvort sem um er að ræða harða eða fljótandi feiti, á því að setja í held ílát (t.d. þau sem hún kom í) og fara með til förgunar í Efnamóttökuna hf. í Gufunesi.**

*Heimild:* Þessi texti er unninn upp úr leiðbeiningum frá Umhverfissviði Reykjavíkurborgar

**Umhverfisstofnun  
Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga****07.01.03**

Útgáfu númer: 1.0

Útgáfu dagur: 15.12.2005

**Meðferð grænmetis og ávaxta  
sem nota á í ferskt salat**

*Grænmeti og ávextir eru viðkvæm matvæli – rétt meðferð tryggir öryggi neytenda og lengir geymsluþol.*

**Þvoið hendur oft og vel.**

Þvoið hendur ávalt áður en farið er að vinna með matvæli – athugið að notkun hanska undanskilur ekki handþvott! Hendur koma víða við og illa þvegnar hendur geta borið með sér alls konar örverur og margar hverjar sjúkdómsvaldandi.

**Veljið ferskt hráefni.**

Grænmeti og ávextir eiga að hafa ferskan og eðlilegan lit og vera safarík.

**Hreinsið grænmeti og ávexti vandlega.**

Fleygið visnuðum blöðum og skerið burt skemmdir og trénaða hluta.

**Skolið grænmeti og ávexti vandlega.**

Í jarðvegi / mold sem berst með grænmeti og ávöxtum er fjölbreytt flóra örvera sem getur borist í salatið og annan mat ef ekki er rétt að farið. Flestar eru þessar örverur meinlausar að öðru leyti en því að þær stytta geymsluþol, en aðrar geta verið sjúkdómsvaldandi. Skolun er góð leið til að fækka óæskilegum örverum eins og kostur er.

**Notið sérstakt skurðarbretti fyrir grænmeti og ávexti og tryggið að öll áhöld sem notuð eru séu hrein.**

Krossmengun úr hráum vörum í salat sem neytt er án hitunar getur haft alvarlegar afleiðingar sem og krossmengun frá hráu grænmeti yfir í soðna vöru sem tilbúin er til neyslu.

**Niðurskorið grænmeti og ávexti á að geyma við 0-4°C.**

Ef geyma þarf niðurskorið grænmeti og ávexti fyrir neyslu verður að nota lokuð ílát til að tryggja ferskleika og koma í veg fyrir mengun.

**Niðurskorið grænmeti og ávextir hafa takmarkað geymsluþol.**

Við það að skera grænmeti og ávexti niður verða þau viðkvæmari fyrir ytri aðstæðum og örverum. Niðurbrot af völdum náttúrulegra ensíma verður hraðara og örverur eiga greiða leið að næringarríkum vefjum þeirra. Þess vegna hafa niðurskorið grænmeti og ávextir mjög takmarkað geymsluþol.

*Heimild:* Þessi texti er unninn upp úr leiðbeiningum frá Umhverfissviði Reykjavíkur

**Tilvísanir**

Sjá einnig umfjöllun um salatbari í kafla 07.02.04 um viðmiðunarreglur fyrir verslun með matvæli.

**Umhverfisstofnun**  
**Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga****07.01.04**

Útgáfu númer: 1.0

Útgáfu dagur: 21.12.2005

**Markaðs- og götuverslun**

Aðli sem hyggur á markaðs- eða götuverslun með matvæli (s.s. markaðir, sölutjöld, söluvagnar og sjálfsalar) skal eftir atvikum hafa skriflegt leyfi eða starfsleyfi frá viðkomandi heilbrigðiseftirliti sveitarfélaga. Leita skal upplýsinga hjá umsjónaraðila markaðs- eða götuverslunarsvæðis og/eða viðkomandi sveitarfélags varðandi reglur er gilda um staðsetningu, stærð og útlit sölutjalda / sölubása, sölutímabil / opnunartíma, umgengnisreglur, lagnakerfi (vatn, rafmagn, skólp) o.fl. Helstu lög og reglugerðir sem taka þarf tillit til eru tilgreind undir kaflanaum “tilvísanir”.

**Leyfi**

Aðili sem hyggur á markaðs- og götuverslun með matvæli t.d. samhliða útisamkomu þarf sérstakt leyfi heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga. Við leyfivæitingu til markaðs- og götuverslunar er tekið mið af reglugerð um matvælaeftirlit og hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu matvæla, með sérstakri áherslu á viðauka 8. Með umsókn um leyfi þarf m.a. eftirfarandi að koma fram

- Lýsing á rekstrareiningu og teikning, sem greinir frá helstu innréttum og búnaði, þ.m.t. kæligeymslum og aðgengi að neysluvatni. Jafnframt verði gerð grein fyrir starfsmannaaðstöðu og fyrirkomulagi sorpeyðingar og fráveitu.
- Lýsing á umfangi rekstrareiningarinnar, þar sem tilgreint er hvaða matvælaflökka verði boðið upp á og hvort matvælin verða á einhvern hátt meðhöndluð sérstaklega eða einungis verði boðið upp á innpökkuð tilbúin matvæli.
- Sé þess þörf að mati heilbrigðiseftirlits skal með umsókn um leyfi fylgja staðfest vottorð um að söluvaran sé unnin á framleiðslustað sem hefur starfsleyfi frá hlutaðeigandi eftirlitsaðila. Sala á heilu, óskornu grænmeti og ávöxtum getur verið undanþegin þessu skilyrði.

Rekstraraðili skal kynna sér leiðbeiningarrit um grunnþætti innra eftirlits, ásamt því að tryggja svo sem frekast er kostur að rekstrareiningin hafi ekki í för með sér ónáði, umhverfismengun og/eða óhollustu í sambandi við geymslu, flutning eða sölu matvæla.

**Starfsleyfi**

Standi starfræksla sömu rekstrareiningar lengur en 3 mánuði ber rekstraraðila að sækja um starfsleyfi til heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga. Ef rekstrareiningin er í færanlegum vagni eða í sérstakri bifreið skal það heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga veita starfsleyfi þar sem fyrirtækið hefur lögfestu, sbr. ákvæði 1. mgr. 9. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli sbr. og ákvæði 3. gr. reglugerðar um matvælaeftirlit og hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu matvæla.

**Eftirlit og þvingunarúræði**

Eftirlitsskylda og beiting þvingunarúræða er í umdæmi þess heilbrigðiseftirlitssvæðis þar sem lögfesta viðkomandi rekstraraðila er. Eftirlitssvæði önnur en það sem veitir

starfsleyfi og framkvæmir reglubundið eftirlit hafa heimild til að framkvæma eftirlit í rekstrareiningunni ef uppvíst er um brot á matvælalöggjöfnni og vegna kvartana.

### Tilkynningaskylda

UST mælir með því að sérstakt skilyrði sé sett í starfsleyfi færanlegra rekstrareininga þess efnis að rekstraraðili tilkynni þegar hann fer inn á nýtt heilbrigðiseftirlitssvæði.

### Uppruni, meðferð og merkingar matvæla

Matvæli sem boðin eru til sölu í markaðs- og götuverslun skulu unnin á framleiðslustað sem hefur starfsleyfi hlutaaðeigandi eftirlitsaðila. Sala á heilu, óskornu grænmeti og ávöxtum getur verið undanþegin þessu skilyrði.

Sala á matvælum framleiddum í heimahúsum (heimilisframleiðsla) er bönnuð. HES getur í sérstökum og einstökum tilvikum veitt líknarfélögum og félagasamtökum undanþágu frá þessu ákvæði.

Matvæli skulu vera innpökkuð og seld þannig. Heilt, óskorið grænmeti og ávextir geta verið undanskilin þessu skilyrði.

Leitast skal við að halda matvælum og öðrum söluvarningi aðskildum á sölustað.

Vörur skulu uppfylla reglugerð um merkingu, kynningu og auglýsingu matvæla. Heilt, óskorið grænmeti og ávextir, sem samkvæmt venju eru seld án umbúða eru undanskilin þessu skilyrði. Athygli er vakin á sérstöku upplýsingaspjaldi um merkingar matvæla útgefnu af UST og HES (sjá mynd). Allar merkingar skulu vera greinilegar og miðar skulu prentaði en ekki handskrifaðir.



Geymsluskilyrði fyrir kæli- og frystivörur skulu ávallt uppfyllt og er óheimilt að geyma og selja þessar vörur utan kælis eða frystis.

Afgreiðslufólk og aðrir sem sjá um meðferð matvæla skal vera snyrtilegt og hreinlegt til fara, gæta ýtrasta hreinlætis og halda umhverfi þrífalegu. Söluaðilum er skylt að hlíta fyrir mælum HES varðandi meðferð og sölu matvæla.

### Sala á broddmjólk

Samkvæmt reglugerð um mjólk og mjólkurvörur er heimilt að dreifa broddmjólk að uppfylltum eftirfarandi skilyrðum sem fram koma í 21. gr. reglugerðarinnar:

Ógerilsneyddri broddmjólk, sbr. 1. tl. A liðar í viðauka I, er heimilt að dreifa að uppfylltum eftirfarandi skilyrðum:

- Í innleggsmjólk hafi ekki fundist sýklar hættulegir heilbrigði manna við reglubundið mjólkureftirlit,
- broddmjólkinn sé frá framleiðanda sem uppfyllir lágmarkskröfur um mjólkurgæði sbr. viðauka III og
- broddmjólkinn sé fengin úr heilbrigðum kúm sem ekki hafa verið meðhöndlaðar með lyfjum á/við geldstöðu.

Vottorð héraðsdýralæknis skal fylgja hverri sendingu og liggja fyrir á sölustað til staðfestingar. Broddmjólkinni skal pakka í nýjar einnota neytendaumbúðir, sem eru þannig gerðar að þær komi í veg fyrir að hún spillist með einhverjum hætti. Broddmjólkina skal frysta strax eftir pökkun og ber að tryggja að hún haldist frosin (við a.m.k. -18°C) frá því hún fer frá framleiðanda uns sala fer fram. Merkja skal umbúðir með pökkunardegi, "best fyrir" dagsetningu, nafni framleiðanda, framleiðslustað, auk annarra merkingarskyldra atriða samkvæmt reglugerð um merkingu matvæla.

### **Sala á ýmsum viðkvæmum matvælum**

*Í vinnslu*

#### **Tilvísanir**

Lög nr. 93/1995 um **matvæli**

Lög nr. 28/1998 um **verslunaratvinnu**

Reglugerð nr. 522/1994 um **matvælaeftirlit og hollustuhætti** við framleiðslu og dreifingu matvæla (matvæla­reglugerðin)

Reglugerð nr. 503/2005 um **merkingu matvæla**.

- Reglugerð nr. 588/1993 um **merkingu, auglýsingu og kynningu** matvæla.

*Aðeins kafli um fullyrðingar er í gildi.*

Reglugerð nr. 919/2002 um **mjólk** og mjólkurvörur

**Umhverfisstofnun**  
**Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga**

07.01.05

Útgáfu númer: 1.0

Útgáfu dagur: 15.12.2005

## Verslanakælar

### Inngangur

10. gr. reglugerðar nr. 522/1994 um matvælaeftirlit og hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu matvæla, er svo hljóðandi:

Eftirfarandi ákvæði gilda um kæli- og frystibúnað: a) hitastig skal vera þannig að kælivörur haldist við 0-4°C og *frystivörur við -18°C eða lægra*; b) hitamælar skulu vera til staðar og þá skal prófa og stilla reglulega; c) vöruhleðsla skal vera í samræmi við þau mörk sem framleiðendur búnaðarins setja; d) fullnægjandi aðskilnaður skal vera á milli ópakkaðra, viðkvæmra matvæla (s.s. kjöts og fisks) og á milli soðinna og ósoðinna matvæla.

Kæling er einn mikilvægasti öryggisþáttur í sambandi við framleiðslu og dreifingu matvæla. Því er mikilvægt að kælikeðjan sé óslitin frá framleiðanda til neytenda. Hér verður fjallað um verslanakæla, en þau atriði sem hér eru nefnd geta mörg vel átt við frysta og jafnframt aðra kæla, t.d. í framleiðslufyrirtækjum eða jafnvel í heimahúsum. Kælar í verslunum hafa það hlutverk að **viðhalda** kælihitastigi matvæla. Þeir eru hins vegar ekki hannaðir til að kæla þau niður. Ef matvæli hitna upp af einhverjum ástæðum, getur liðið langur tími þar til þau ná kælihitastigi aftur. Auk þess má benda á að ef 20°C heit matvæli eða þaðan af heitari eru sett í kæli hefur það áhrif á vörurnar í kring og leiðir jafnvel til aukinnar bilanatíðni kæla. Framleiðendur forpakkaðra KÆLIVARA miða geymslupolsmerkingar sínar við hitastigsbilið 0 - 4°C.

### Viðmiðunarhitastig

Viðmiðanir heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga vegna kælihitastigs í kælum eru:

- ? KÆLIVÖRUR haldist við, **0 - 4°C**
- ? Viðbrögð við of háu kælihitastigi
  - ✍ Ef **5,0 – 7,4°C** þá skrá niðurstöður í eftirlitsskýrslu. Kanna áreiðanleika innra eftirlits og skráningar hitastigs. Gefa eftirlitsþega leiðbeiningar um úrbætur og skýra jafnframt mikilvægi góðrar kælingar matvæla.
  - ✍ Ef **7,5 – 10,0°C** þá skrá niðurstöður í eftirlitsskýrslu og veita áminningu. Kanna áreiðanleika innra eftirlits og skráningar hitastigs. Gera kröfu um úrbætur innan 7 daga. Gefa eftirlitsþega leiðbeiningar um úrbætur og skýra mikilvægi góðrar kælingar matvæla. Eftirfylgni með að úrbætur séu gerðar.
  - ✍ Ef **hærra en 10,0°C** þá skrá niðurstöður í eftirlitsskýrslu. Greina hættu tengda matvælum, framleiðsluáðferð og matvælafyrirtæki. Kanna einnig geymslupolsmerkingar, áreiðanleika innra eftirlits og skráningar hitastigs. Flegja matvælunum nema sýnt sé fram á að geymslupól hafi ekki skerts. Gefa eftirlitsþega leiðbeiningar um úrbætur og skýra mikilvægi góðrar kælingar matvæla. Veita áminning og gera kröfu um úrbætur nú þegar. Eftirfylgni innan 7 daga með að úrbætur séu gerðar.

## Hvernig vinna verslanakælar ?

Verslanakælar eru uppbyggðir á svipaðan hátt og heimiliskæliskápar, þ.e. vélbúnaðurinn dregur hitann úr loftinu og kalda loftið sem eftir verður er notað til að halda hitastigi matvælna í kælinum stöðugu.

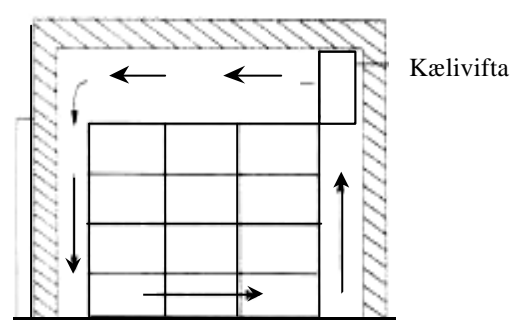
Kælir er oft samsettur úr mörgum sjálfstæðum kerfum sem afhrímast á mismunandi tímum. Kerfin eru stundum aðskilin með skilrúmunum en þó er algengara að erfitt sé að greina hvar eitt kerfi byrjar og annað endar. Í kælinum eru einnig annars konar skilrúm, plastskilrúm sem t.d. eru notuð til að aðskilja soðna og ósoðna vöru og lægri til að aðskilja mismunandi vörutegundir.

## Ýmsar gerðir kæla

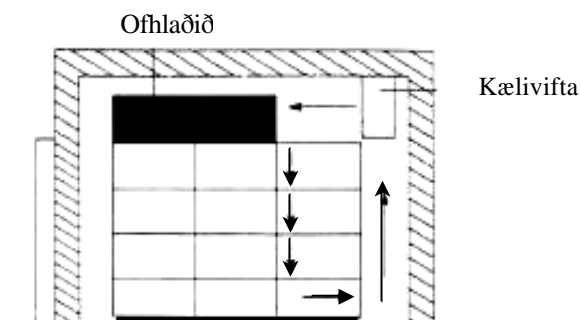
### Manngengir kælar eða kæliþymi

Kalt loft þarf að eiga greiða leið til að hringrása um kælinn. Heitara loft leitar upp og er kælt með kæliviftu sem staðsett er efst í kælinum. Því er mjög mikilvægt að hlaða vörum ekki of hátt upp í kælinn og loka þannig fyrir loftstreymið. Dyrum skal haldið eins mikið lokuðum og hægt er, gott er að nota plaststrimla til að loka kælinum. Kæliblástur niður úr lofti ( eins konar teppi af köldu lofti ) úti við dyr er einnig notaður í stað strimla.

**Mynd 1:** Þverskurður af manngengum kæli.



Örvar sýna hringrás loftins í kælinum

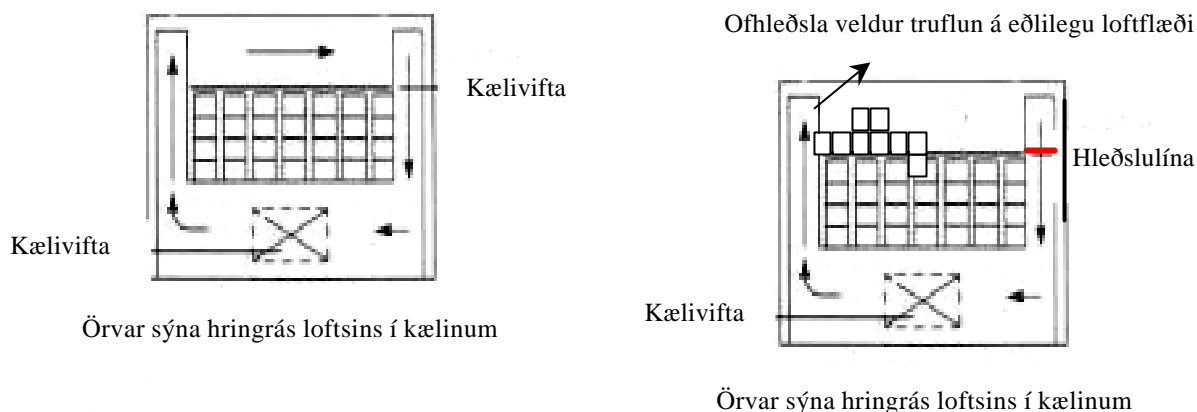


Örvar sýna hringrás loftins í kælinum

### Láréttir kælar, kælikistur eða kælieyjar

Alls staðar er um að ræða þetta sama kerfi, hringrás loftis um kælinn. Kalt loft streymir inn öðrum megin í kælinn og síðan út hinum megin eins og sést á myndinni hér að neðan. Í nýrri gerðum kæla af þessari gerð er gert ráð fyrir að loftstreymið fari einnig í gegnum lítil op á hliðum og/eða botni. Til þess að trufla ekki loftflæðið í kælinum er mikilvægt að hlaða ekki upp fyrir hleðslulínu og fyrir loftstreymisop.

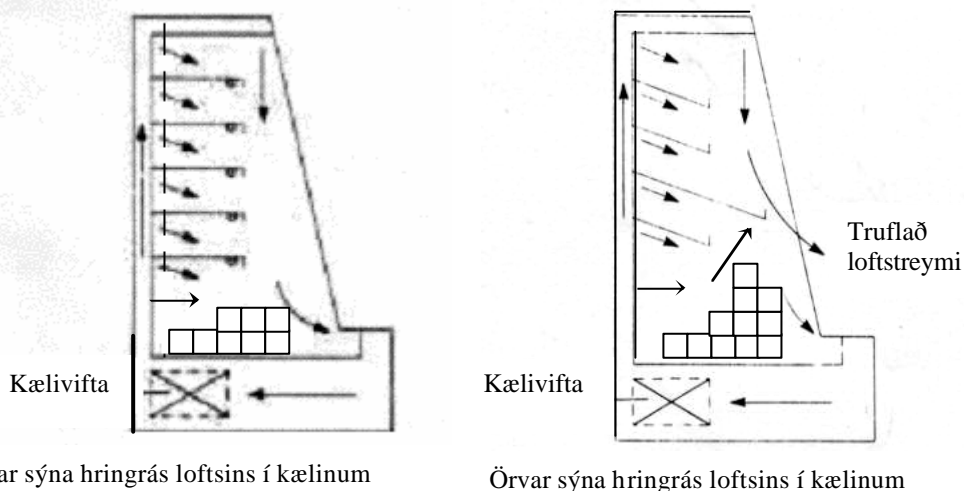
**Mynd 2:** Þverskurður af láréttum kæli, kælikistu eða kælieyju



**Lóðréttir kælar**

Í lóðréttum kælum streymir loft inn í kæliýmið að ofan og í gegnum lítil op í bakinu. Því er mikilvægt að hrófla ekki við hillum ( stækka þær, eða taka burtu ), því með því getur loftflæðið breyst í kælinum. Einnig í þessum kælum þarf að vara sig á að hlaða ekki upp fyrir kæliínu í botni kælisins, eða að ofhlaða hillur og áleggspjóna.

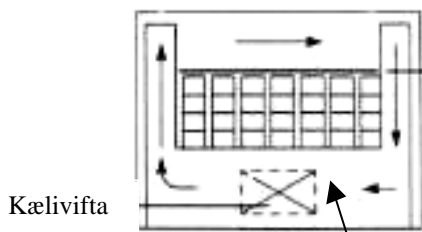
**Mynd 3:** Þverskurður af lóðréttum kæli



**Þrif á kælum og frystum.**

Mjög mikilvægt er að þrifa kæla og kælitæki (kælielement) skv. þrifaáætlun, til þess að loftstreymi sé alltaf óhindrað. Undir kæliýminu geta oft safnast mikil óhreinindi, ló og klaki sem getur komið í veg fyrir að loftstreymi sé með eðlilegum hætti.

#### **Mynd 4:** Þverskurður af láréttum kæli, kælikistu eða kælieyju



Hér safnast oft óhreinindi, klaki og ló,  
sem þarf að þrifa reglulega

Við þrif á kælum eru notuð ryksuga, vatn og sápuæfni ásamt hreinsiáhöldum. Athugið. að nota ekki oddhvassa hluti, þeir geta skemmt. Leiðbeiningar um þrif er hægt að fá hjá þjónustuaðilum kælikerfa.

#### **Innra eftirlit**

##### **Hitastigsstjórnun í kælum**

Eftirtalin atriði skulu höfð til viðmiðunar við framkvæmd innra eftirlits:

1. Skráning á hitastigi í öllum kælum. Réttast er að skrá hitastig alltaf á sama tíma dagsins, þannig að auðveldara sé að koma auga á hitasveiflur sem kunna að verða. Þá er oft hægt að grípa inn í áður en eitthvað fer úrskeiðis og jafnvel að koma í veg fyrir mikið fjárhagslegt tjón. Nauðsynlegt er að gera sér grein fyrir hvar hitanemar eru staðsettir, þannig að vitað sé hvar loftið er í hringrásinni sem verið er að mæla. Algengast er að hitanemarnir séu við inntak kalda loftsins (við enda loftringrásar = framan við kæliviftu).
2. Úttekt á hitastigi matvæla í kælum. Nauðsynlegt er að gera úttekt á því hvort kælinn afkastar í raun því sem honum er ætlað, með því að mæla hitastig í sjálfum matvælunum sem geymd er í kælinum.
3. Við eftirlit með kælum er sjálfsagt að skoða hversu mikill blástur er frá kæliviftu með því að setja handarbak við loftinntak. Þetta er ágætis merki um hvort kælinn er að vinna eins og hann á að gera eða ekki.

## **Fleiri útskýringar og hollráð um (verslana)kæla**

### **Helstu ástæður fyrir því að kælar vinna ekki eins og þeir eiga að gera:**

- ? Kælar eru ofhlaðnir, þannig að loftstreymi er truflað
- ? Kælar og kælitæki hafa ekki verið þrífín reglulega, þannig að ló, hrím eða óhreinindi trufla eðlilegt loftflæði.
- ? Matvæli fara of heit í kælinn, þannig að kælirinn nær ekki að halda stöðugu hitastigi.
- ? Ef ofangreind atriði eru öll í lagi, getur verið að kælibúnaðurinn sé vanstilltur, þá er réttast að hafa samband við þjónustuaðila.



### **Reglubundin þríf á kælibúnaði og kælum skila árangri !**

- ? Kælibúnað í kæliklefum þarf að þrífá a.m.k. 1 x á ári.
- ? Lóðréttá og láréttá kæla þarf að þrífá 2 x á ári.
- ? Kjöt- og fiskkæla þarf að þrífá oftar, í þá vilja safnast mikil óhreinindi.



### **Afhríming er hluti af virkni kælikerfa !**

- ? Hrímmýndun þýðir alls ekki að kælirinn (frystirinn) sé nægilega kaldur.
- ? Verslanakælar afhrímast sjálfkrafa 4 x á sólarhring. Afhrímingin tekur 20 - 40 mínútur eftir búnaði. Ekki er alltaf auðvelt að sjá hvort afhríming er í gangi, en upplýsingar um hvenær afhríming á sér stað á að liggja fyrir hjá þjónustuaðila og í versluninni. Loftblástur frá kælikerfi er í gangi meðan á afhrímingu sendur. Hiti á loftblæstri getur þá náð umhverfishita, oft kringum 15 °C.



### **Er til samningur við þjónustuaðila ?**

- ? Nafn og neyðarsímanúmer hjá þjónustuaðila kælikerfa verslunar verður ávalt að liggja fyrir.
- ? Mælt er með að verslanir fái þjónustuaðila til að yfirfara kerfin 1-2 x á ári.



### **Enn fleiri hollráð !**

- ? Gott er að nota tjöld (gardínur) yfir kæla á nóttunni, af því hlýst mikill orkusparnaður og getur gert lélega kæla nothæfa.
- ? Loftræsting í verslunum eða staðsetning kæla við útidyr verslana getur haft truflandi áhrif á loftstreymi í kælum þannig að þeir vinna ekki eins og þeir eiga að gera.
- ? Herbergi fyrir kælitæki á ekki að nota undir annað en kælitæki. Þjónustuaðgengi við tækin þarf að vera tryggt, auk þess sem hætta getur skapast á íkveikju. Ræstiáhöld og tuskur til þerris eiga þar því alls ekki heima.

Útgáfu númer: 1.0

Útgáfu dagur: 15.12.2005

## Merkingar og meðferð alifuglajakjöts

### Ákvæði um merkingar og meðferð alifuglajakjöts

Merkingar og meðferð alifuglajakjöts skulu vera í samræmi við reglugerðir þar um sem tilgreindar eru í tilvísunum hér að neðan. Ýmsar reglugerðir hafa verið settar á þessu sviði í gegnum tíðina og falla þær bæði undir ráðuneyti landbúnaðar og umhverfis.

Óheimilt er að bjóða til sölu afurðir alifugla sem eru án umbúða eða í ómerktum umbúðum.

#### *Almennt um merkingu matvæla*

Vísað er til kafla 06.05 um öll almenn merkingarákvæði, en hér að neðan er þó vakin sérstök athygli á atriðum er varða notkunarleiðbeiningar og rekjanleikanúmer.

#### *Notkunarleiðbeiningar - meðhöndlun og matreiðsla*

Á umbúðir alifugla og afurða þeirra skal skrá leiðbeiningar um meðhöndlun og matreiðslu. Skal það gert með merki, sbr. því sem hér fylgir, og skal merkið að lágmarki vera 3 x 5 cm að stærð. Yfirskrift á merki skal vera í 14 punkta letri og annar texti að lágmarki 9 punktar. Texti í merki skal vera skýr og auðlesinn og þannig að hann sé annað hvort dökkur á ljósum grunni eða ljóst letur á dökkum grunni.

#### Gerum rétt

- Blóðvökvi á ekki að komast í aðra matvöru eða áhöld
- Látið frosið fuglajakjöt þiðna í umbúðunum
- Gætið að hreinlæti
- Kjötið skal vel steikt eða soðið

#### *Rekjanleikamerking alifugla*

Framleiðandi skal auðkenna hvern alifuglahóp í útungunarstöð með sérstöku hópnumeri. Númer þetta skal vera minnst tíu tölustafir og þannig uppbyggt, að:

- þrjú fyrstu tölustafirnir auðkenna alifuglaframleiðandann, síðan koma
- tveir tölustafir fyrir árið,
- tveir fyrir vikuna sem ungarnir eru klaktir í,
- einn fyrir raðnúmer eldishópsins innan viku og loks
- tveir fyrir húsnúmer.

#### **Alifuglajakjöt með viðbættu vatni**

Vatn, sem aukið er í kjöt í heilum stykkjum (eða í endurmótaðar vörur sem líta út eins og heilir vöðvar), skal tilgreina í tengslum við vöruheiti ef magn þess fer yfir 5% í soðnum vörum eða 10% í hráum vörum.

### Uppbítt alifuglakjöt selt sem ferskt

Í breytingareglugerð með reglugerð landbúnaðarráðuneytisins um útbúnað alifuglasláturhúsa, slátrun alifugla, verkun þeirra og heilbrigðisskoðun er skilgreint að ferskt alifuglakjöt sé kjöt sem ekki hafi verið fryst. Samkvæmt ákvæðum sömu reglugerðar er óheimilt að dreifa alifuglakjöti sem vitað er að er mengað af hitabolnum *Campylobacter* nema frystu eða hitameðhöndluðu. Út frá þessu má álykta að heimilt sé að dreifa öðru uppbíddu alifuglakjöti að því tilskyldu að merkingar vörunnar séu ekki á nokkurn hátt blekkjandi.

### Uppþiðing á frosnu alifuglakjöti

Vegna uppbíðingar á alifuglakjöti s.s. í stórelldhúsum er nauðsynlegt að gera ráðstafanir til þess að aðbúnaður og yfirborðshitastig við uppbíðingu sé eins og besti verði á kosið, sbr.

Aðbúnaður:

- Uppþiðing og meðhöndlun á alifuglakjöt fari fram á svæði sem auðveldlega má þrifa.
- Lekaheld ílát eða kör með loki eða sem auðveldlega megi breiða yfir.
- Ílátum eða körum megi auðveldlega koma fyrir í kæli.
- Ílát eða kör auðveld í þrifum.
- Greitt aðgengi að vask sem ætlaður er til uppvotta á tækjum og áhöldum.
- Greitt aðgengi að aðstöðu til handþvotta.

Yfirborðshitastig

- Uppþiðing fari fram í kæli eða við aðrar kældar aðstæður.
- Yfirborðshitastig hærra en 8-10°C við uppbýðingu er óæskilegur, s.s. m.t.t. rýrnunar gæða og örari fjölgun örvera.

Mikilvægt er að uppbíðing og meðhöndlun á alifuglakjöti fari fram með þeim hætti að lágmarkslíkur séu á krossmengun yfir í önnur matvæli.

### Tilvísanir

Kafla 06.07.01 um merkingar matvæla

Reglugerð nr. 503/2005 um **merkingu matvæla**.

- Reglugerð nr. 588/1993 um **merkingu, auglýsingu og kynningu** matvæla.

*Aðeins kafla um fullyrðingar er í gildi.*

Reglugerð nr. 331/2005 um **kjöt og kjötvörur**.

Reglugerð nr. 522/1994 um matvælaeftirlit og **hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu matvæla**

Reglugerð nr. 289/2005 um **merkingar búfjár**

Reglugerð nr. 260/1980 um **útbúnað alifuglasláturhúsa, slátrun alifugla, verkun þeirra og heilbrigðisskoðun**.

**Umhverfisstofnun**  
**Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga****07.01.07**

Útgáfu númer: 1.0

Útgáfu dagur: 15.12.2005

**Samlokugerð í söluturnum****Viðmiðunarreglur um rekstur samlokugerðar í söluturnum**

Aðskilið rými til samlokugerðar skal vera í bakherbergi, sem auðvelt er að þrifa. Þar skal vera til staðar tvískiptur vaskur til hreinsunar á hráefni og þvotta á áhöldum. Ennfremur handlaug með fljótandi handsápu og einnota handþurrkum. Sé ekki fordyri að snyrtiherbergi, skal vera sjálflokari á salernishurð.

Sérstakur starfsmaður þarf að annast samlokugerðina og er honum óheimilt að sinna afgreiðslu á sama tíma. Skal hann nota hlífðarföt og höfuðfat.

Óheimilt er að smyrja samlokurnar í heimahúsi og allt hráefni þarf að koma frá viðurkenndum framleiðslustöðum.

Innpakkaðar samlokur skulu vera merktar samkvæmt ákvæðum merkingarreglugerðar. Skylt er að merkja þær með eftirfarandi upplýsingum:

- Gerð samloku
- Geymsluskilyrðum
- Innihaldslýsingu
- Framleiðsludagsetningu og síðasti neysludagur
- Nettóþyngd
- Heiti og heimilisfangi framleiðandans

Dæmi um umbúðamerkingu er hér til hliðar.

**Samloka með skinku og osti**

**Innihald:** Brauð (hveiti, vatn, smjörlíki, salt, ger, bindiefni (E-481), mjölmeðhöndlunariefni (E-300)), skinka 15%, ostur 15%

**Pökkunardagur** 20.05.2005

**Síðasti neysludagur** 23.05.2005

**Þyngd:** 250 g

**Kælivara, 0-4°C**

Sjoppan, Séstvallagötu 1, 107 Reykjavík

Samlokurnar skal ávallt geyma í kæli við 0-4°C.

*Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga verður í þessum málaflokki jafnt og öðrum að vega og meta aðstæður áður en leyfi er veitt. Óheimilt er að hefja samlokugerð áður en úttekt heilbrigðisfulltrúa hefur farið fram.*

*Heimild:* Þessi texti er unninn upp úr viðmiðunarreglum frá Umhverfissviði Reykjavíkurborgar

Umhverfisstofnun  
Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga

07.01.08

Útgáfu númer: 1.0

Útgáfu dagur: 15.12.2005

## Bakstur ("bake-off") í smásöluverslun

### Viðmiðunarreglur um bakstur ("bake-off") í verslunum

#### Skilgreining.

Með bake-off er átt við fullbakstur á hálfbökuðum eða hráum brauðum og kökum úr deigi sem kemur fullmótað í verslanir ýmist kælt eða frosið.

#### Bakstur.

Bakarofn á að vera þannig staðsettur að hann sé óaðgengilegur fyrir viðskiptavini verslunar. Ef ofn er staðsettur inni í verslunarrými skal hann afmarkaður þannig að fyrrgreint skilyrði sé uppfyllt. Önnur starfsemi óviðkomandi bakstri er óheimil á því svæði.

#### Hráefni

Hráefni skal vera kælt eða frosið og innpakkað þegar það kemur í verslun. Með hráefni skal farið samkvæmt reglum um kæli-og frystivörur.

#### Aðstaða

Eftirfarandi aðstaða þarf að vera til staðar fyrir framleiðsluna:

- Áhaldavaskur til að skola og þrifa áhöld og tæki viðkomandi bakstrinum.
- Handlaug fyrir starfsmann. Við handlaug þarf að vera fljótandi handsápa og gerileyðir fyrir hendur.
- Vinnuaðstaða þarf að vera í samræmi við umfang starfseminnar.

#### Starfsmaður

Sérstakur starfsmaður skal annast bakstur og bera ábyrgð á meðferð matvæla sem þar eru á boðstólum. Starfsmaður skal ávallt vera í sérstökum hlífðarfötum og með viðeigandi höfuðfat.

#### Frágangur á vöru

Ganga þarf þannig frá fullbakaðri vöru að tryggt sé að hún mengist ekki. Pakka skal vöru á svæði sem er óaðgengilegt viðskiptavinum. Ópökkuð skal vara geymd undir hlíf. Sérstakt áhald, töng eða sambærilegt skal vera til staðar við brauðkassa.

#### Merkingar

Í verslun þurfa að vera aðgengilegar innihaldslýsingar fyrir allar bakaðar vörur til upplýsingar fyrir neytendur.

#### Innra eftirlit

Fyrir starfsemina þarf að vera skrifleg hreinlætisáætlun fyrir það svæði þar sem bakstur, undirbúningur og pökun fer fram. Einnig skal vera eftirlit með móttöku á vöru og vöktun á hitastigi í geymslu og við bakstur.

*Heimild:* Þessi texti er unninn upp úr viðmiðunarreglum frá Umhverfissviði Reykjavíkurborgar

**Umhverfisstofnun**  
**Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga**

**07.02.01**

Útgáfu númer: 1.0

Útgáfu dagur: 15.12.2005

**Kjötvinnsur**

Unnið í samstarfi Umhverfisstofnunar og heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga.  
3. útgáfa, 20.05.2005.

***Kjötvinnsur***

Viðmiðunarreglur við eftirlit

**Inngangur**

Matvælafyrirtæki er hvert það fyrirtæki og hver sá aðili sem annast *framleiðslu* og *dreifingu* matvæla. Framleiðsla er meðferð hráefnis, vinnsla, pökkun, matreiðsla og annað sem tengist framleiðslu, s.s. húsnæði, efni og hlutir sem komast í snertingu við matvæli, störf, hreinlæti og heilbrigði starfsfólks. 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. Öll matvælafyrirtæki eiga að hafa starfsleyfi heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga (HES) í sinni heimabyggð.

Viðmiðunarreglur þessar fyrir kjötvinnsur eru hugsaðar sem hjálpartæki fyrir þá sem starfrækja eða hyggja á starfrækslu slíkra fyrirtækja og eiga þær jafnt við um meðferð matvæla, húsakynni og flutningstæki. Það skal tekið skýrt fram að viðmiðunarreglurnar vísa einungis til lágmarkskrafna sem gerðar eru af Umhverfisstofnun (UST) og HES til matvælafyrirtækja af þessari tegund. Skyldum og ábyrgð matvælafyrirtækja er lýst í matvælaeigningardöngum, í lögum og öðrum reglugerðum um matvæli. Allar nánari upplýsingar veitir HES.

Samkvæmt ákvörðun Matvælaráðs hafa héraðsdýralæknar eftirlit með kjötvinnslum tengdum sláturhúsum og HES eftirlit með öðrum kjötvinnslum, nema samið sé um annað. HES hefur þó eftirlit með öllum kjötvinnslum vegna fráveitu, loftmengunar og meðferðar sorps.

Embætti yfirdýralæknis hefur eftirlit með inn- og útflutningi búfjárafurða.

**Helstu lög og reglugerðir <sup>1</sup>**

Lög nr. 93/1995 um matvæli.

Lög nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir.

Reglugerð nr. 522/1994 um matvælaeftirlit og hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu matvæla ( matvælaeigningardöng ).

Reglugerð nr. 536/2001 um neysluvatn.

Reglugerð nr. 331/2005 um kjöt og kjötvörur.

Reglugerð nr. 503/2005 um merkingu matvæla.

<sup>1</sup> Athugið að taka verður tillit til hugsanlegra síðari breytinga á lögum og reglugerðum og að þetta er ekki tæmandi listi. [www.rettarheimild.is](http://www.rettarheimild.is)

- Reglugerð nr. 588/1993 um merkingu, auglýsingu og kynningu matvæla. *Aðeins kafli um fullyrðingar er í gildi.*

Reglugerð nr. 586/1993 um merkingu næringargildis.

Reglugerð um 285/2002 aukefni í matvælum.

Reglugerð nr. 537/1993 um efni og hluti sem ætlað er að snerta matvæli.

Einnig skal tekið tillit til sérreglugerða sem undir þessa reglugerð heyra.

Byggingareglugerð nr. 441/1998.

Reglugerð nr. 785/1999 um starfsleyfi fyrir atvinnurekstur sem getur haft í för með sér mengun.

Reglugerð nr. 786/1999 um mengunarvarnaeftirlit.

Reglugerð nr. 796/1999 um varnir gegn mengun vatns.

Reglugerð nr. 798/1999 um fráveitur og skólp.

Reglugerð nr. 737/2003 um meðhöndlun úrgangs.

Reglugerð nr. 806/1999 um spilliefni.

Reglugerð nr. 933/1999 um hávaða.

Reglugerð nr. 787/1999 um loftgæði.

Reglugerð nr. 586/2002 um efni sem eyða ósonlaginu.

Reglugerð nr. 533/1993 um kæli og varmadælukerfi með ósoneyðandi kælimiðlum.

Reglugerð nr. 230/1998 um tiltekin efni sem stuðla að auknum gróðurhúsaáhrifum.

*Sjá einnig yfirlit á vef Embætti yfirdýralæknis<sup>2</sup> og þar helst:*

Reglugerð nr. 461/2003 um slátrun og meðferð sláturafurða.

## **Athafnasvæði og skipulag**

### Almennt um athafnasvæði utandyra

Umhverfi og næsta nágrenni kjötvinnsla skal vera þrífalegt til varnar því að óhreinindi berist inn í þær. Lóð og næsta umhverfi skal vera rykbundið. Þá skulu bílastæði, ak- og gangbrautir vera með bundnu slitlagi. Kjötvinnslur, sem og önnur matvælafyrirtæki, mega ekki vera í beinu sambandi við óskyldan atvinnurekstur.

### Almennt um húsakynni

Húsakynni skulu vera rúmgóð og uppfylla lágmarkskröfur fyrir aðstöðu til vinnslu matvæla sbr. m.a. Byggingareglugerð og viðauka 3, 4 og 5 í matvælaeiglugerð. Ávallt skal sjá til þess að aðbúnaður og skipulag kjötvinnslufyrirtækja og flutningstækja þeirra tryggi:

- ? lágmarks líkur á krossmengun<sup>3</sup>, annarri mengun og útbreiðslu meindýra
- ? auðvelt aðgengi vegna viðhalds, þrifa<sup>4</sup> og sótthreinsunar<sup>5</sup>, þar sem við á.
- ? möguleika á uppsetningu búnaðar til hita- og rakastýringar á viðeigandi stöðum og eftir því sem við á.
- ? auðvelt eftirlit með hitastígi, rakastígi og öðrum aðstæðum, eftir því sem við á.

<sup>2</sup> Vefur embættis yfirdýralæknis; <http://www.yfirdyralaeknir.is>

<sup>3</sup> Í matvælafyrirtækjum er töluverð hættu á “**krossmengun**” baktería milli matvæla ef ekki er rétt farið að. Með “krossmengun” er átt við að bakteríur berist úr hráum matvælum eða nánasta umhverfi þeirra yfir í matvæli sem eru tilbúin til neyslu.

<sup>4</sup> Þrif - sérstaklega á mótum gólfs og veggja og í hornum; sérstaklega á snertiflötum; sérstaklega á loftföstum hlutum; sérstaklega á opnanlegum fögum; sérstaklega á áhöldum; sérstaklega á samskeytum, brúnum og ójöfnum

<sup>5</sup> Efni til þrifa og gerileyðingar skulu vera samþykkt af Hollustuvernd ríkisins sbr. 2. tl. 4. gr reglugerðar nr. 522/1994

Gólf, veggir, loft og húsbúnaður (þ.m.t. snertifletir matvæla) skulu gerð úr eða klædd hættulausum, tæringarþolnum og auðþrifnum efnum. Þeim skal vera vel við haldið og þau hrein. Gólf skulu halla að niðurföllum og þannig gerð að ekki myndist pollar á þeim.

Fyrir hendi skal vera aðgengileg handþvottaaðstaða þar sem starfsfólk kemur inn á vinnusvæði. Fjölda vaska skal vera í samræmi við starfsemina og fjölda starfsfólks. Við vaska skulu vera sápuskammtarar, einnota handþurrkur og gerileyðandilögur. Handlaugar skulu vera útbúnar handfrjálstri stýringu eða annarri sambærilegri fyrir blöndunartæki. Þessi búnaður skal vera til staðar alls staðar þar sem handþvottaaðstaða er í vinnslunni

Lágmarka skal notkun glers á svæðum þar sem unnið er með matvæli, en sé þess brýn nauðsyn er mikilvægt að verja hugsanlega dreifingu glerbrota.

Sérstakt lokað og loftræst rými (útsog) skal vera til staðar með ræstivaski og aðstöðu til að geyma ræstiefni og önnur hættuleg efni. Þar skulu einnig geymd áhöld til þrifa eftir því sem við á. Þar sem blautþrif fara fram skal vera upphengi fyrir slöngur og gólfsköfur við vatnskрана.

Meindýravarnir skulu vera til staðar eftir þörfum, þó er gerð krafa um flugnanet í opnanlegum fögum og a.m.k. eitt flugnaljós við hvern inngang (vörumóttaku og verslunarrými). Huga skal sérstaklega að eftirliti með og staðsetningu flugnaljósa m.t.t. fjarlægðar frá vinnuborðum og blæstri.

## **Starfsfólk**

### Aðstaða starfsfólks

Fataskápar skulu vera í búningsklefum. Sérstakir snagar, aðskildir s.s. með millipili, eða 2 skápar skulu vera fyrir vinnuföt og hversdagsföt starfsmanns.

Snyrtiherbergi með fordyri (búningsklefi nægir sem fordyri). Steypiböð skulu vera til staðar sérstaklega þar sem starfsmenn svitna eða óhreinast við störf sín.

Aðstaða skal vera til handþvottar áður en farið er inn á vinnusvæði.

### Hreinlæti starfsfólks

Starfsfólk skal vera klætt viðeigandi hreinum hlífðarfatnaði, þ.m.t. skóm/stígvélum, meðan dvalið/unnið er á svæðum sem ætluð eru matvælum. Starfsfólk skal gæta fyllsta hreinlætis og fylgja hreinlætisáætlunum og umgengnisreglum, eins og þær eru settar fram í innra eftirlitskerfinu. Bifreiðastjórar og viðgerðamenn, hvort sem þeir eru starfsmenn matvælafyrirtækis eða ekki, skulu fylgja sömu reglum. Umgengnisreglur skulu þess vegna vera skýrar og vel sýnilegar.

Starfsfólk skal fá viðeigandi þjálfun í gæða- og hollustuháttamálum, þ.m.t. hafa kynnt sér bæklinginn "Með allt á hreinu" og umgengnireglur fyrirtækisins.

## **Framleiðsla og dreifing matvæla**

### Vörumóttaka

Aðstaða til móttöku á kjöti í aðskildu rými. Æskilegt að lokun eða skjól sé fyrir bíl við affermingu. Aðstaða til handþvotta sé í vörumóttöku.

### Geymslur hráefnis

Nægilegt geymslurými fyrir kæli-, frysti- og þurrvöru með viðeigandi hitastigi.

Kælar 0-4°C. Frystar <18°C. Hitamælar séu í öllum kælum og frystum. Mælið hitastig reglulega og skráið (hitasírtar koma að góðu gagni)

### Vinnslusalir

Hitastig í vinnslusölum þar sem fram fer skurður, úrbeining og pökkun á fersku kjöti, skal ekki vera hærra en 12°C. Þess skal gætt að kjöt og kjötvörur, sem unnið er með, sé ekki lengur utan kæli- og/eða frystiklefa en brýna nauðsyn ber til. Kjarnhiti í vörunni skal aldrei vera hærri en 7°C nema um sé að ræða sérstaka meðferð svo sem söltun, reykingu eða suðu (sjá 9. gr. regl.g. 522/1994).

Nægilegur aðskilnaður sé milli hreinna og óhreinna svæða. Hrein og óhrein svæði séu skilgreind. Flæði vörunnar sé skilgreint.

Fari fram vinnsla á fiski, óskyldum kjötvörum, hvað varðar uppruna, og/eða grænmeti (salatgerð) í sama fyrirtæki skal gætt sérstaklega að aðskilnaði þessara vara. Salat skal vera alveg sér. Fiskur og óskyldar kjötvörur skal vinna í sérstöku rými eða á öðrum tíma en kjötvara sem almennt er í vinnslu og skal þá þvo og gerileyða vinnusvæði fyrir og eftirvinnsluna.

Góð aðstaða skal vera til handþvotta. Góð aðstaða skal vera til þrifa á búnaði og geymslu hreinsiefna.

Mælt er með því að tekin sé yfirborðssýni (stroksýni) til örverurannsókna ef fiskur eða óskyldar kjötvörur, hvað varðar uppruna, eru unnar í kjötvinnum. Dæmi um slíkt er t.d. Listeria, Campylobakter og Salmonella rannsóknir.

### Millikælar

Hitamælar séu til staðar. Nægilegur fjöldi millikæla sé fyrir hendi miðað við framleiðsluvörur vinnslunnar. Moðkælar til verkunar á spægipylsum og súrmat þurfa hærra hitastig og þarf sérstaklega að gæta þess.

### Söltun

Aðstaða skal vera til að stýra og fylgjast með hitastigi við söltun.

### Suða, heitreyking

Hitamælar séu til staðar til að mæla kjarnhitastig matvæla viðlok suðu (stykkprufur).

Búnaður sé fyrir kælingu að lokinni suðu / heitreykingu. Kæliferill matvæla sé þekktur.

Vöruflæði og rými sé þannig að engin hætta sé á krossmengun eftir suðu / heitreykingu.

Soðin matvæli skulu geymd aðskilin frá ósoðnum matvælum í kæli.

### Áleggspökkun, pökkun og skurður á soðinni vöru

Skurður og pökkun áleggs og soðinnar vöru skal fara fram í aðskildu rými þar sem aðstaða til handþvotta og þrifa á búnaði er fullnægjandi.

### Vörukælar/frystar

Hitamælar skulu vera í kælum (0-4°C) og frystum (a.m.k. -18°C eða lægra). Nægilegt rými skal vera svo unnt sé að halda ólíkum vörutegundum aðskildum. Allar vörur séu varðar með heppilegum umbúðum. Allar vörur skal geyma á hillum eða brettum. Ekki skal geyma vörur á gólfi eða svo nálægt vegg að óhægt sé um þrif. Óheimilt er að nota innréttingar úr óvörðu timbri.

### Vöruafhending

Aðstaða skal vera til handþvotta og þrifa á búnaði og margnota kossum. Geymsla margnota búnaðar/kassa sé fyrir hendi. Aðstaða til hreinsunar útkeyrslubíla.

### **Innra eftirlit**

Kjötvinnsur þurfa að starfrækja innra eftirlit eins og því er lýst í matvælaeaglugerðinni og taka mið af leiðbeinandi reglum sem hafa verið um innleiðingu “HACCP” í matvælafyrirtækjum. Innra eftirlitskerfið skal ná til alla starfseininga viðkomandi fyrirtækja, þar sem unnið er með matvæli, þ.m.t. flutningatæki. Frekari upplýsingar eru á innra eftirlits vefnum: <http://www.ust.is/Matvaeli/Innraeftirlit>, og hjá heilbrigðiseftirliti sveitarfélaga.

Leggja skal sérstaka áherslu á gerð vörulýsinga, flæðirita og hættugreininga þar sem fram koma mikilvægir stýristaðir og viðmiðunarmörk fyrir eftirtalda vöruflokka:

- ? Soðin kælivara, ekki hituð fyrir neyslu.
- ? Soðin kælivara hituð fyrir neyslu.
- ? Hrá kælivara, soðin fyrir neyslu.
- ? Hrá kælivara, neytt án hitunar.

Sérstakar kröfur eru gerðar um reglubundnar sýnatökur úr ofangreindum flokkum og í samræmi við niðurstöður hættugreiningar.

### **Umbúðir, merkingar og geymsluþol**

#### Umbúðir

Einungis skulu notaðar umbúðir sem hæfar eru til notkunar fyrir matvæli. Glas og gaffalmerkið segir m.a. til um það.



#### Merkingar

Réttur neytenda til upplýsinga er mikill – merkingar skulu vera sýnilegar og vel læsilegar. Um merkingar matvæla er vísað til upplýsingaspjalds útgefna af Umhverfisstofnun og Heilbrigðiseftirliti sveitarfélaga, merkingareglugerðar nr. 588/1993, með síðari breytingum, og reglugerðar nr. 586/1993 um merkingu næringargildis.

#### Geymsluþol

Geymsluþol framleiðsluvara skal ákvarða með örverurannsóknnum og skynmati.

### **Umhverfismál**

Fráveitulagnakerfi frá vinnslusölum skal vera aðskilið frá fráveitulagnakerfi starfsmannaádstöðu. Fitugildir skulu vera á fráveitulögn frá vinnslusölum. Lífrænn úrgangur skal geymdur í sértökum gámi. Sorpgámar skulu ávallt vera lokaði. Meðferð spilliefna skal vera í samræmi við gildandi reglur. Reykofnar og mengunarvarnarbúnaður þeirra eru starfsleyfisskyldir.



**Umhverfisstofnun**  
**Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga**

**07.02.02**

Útgáfu númer: 1.0

Útgáfu dagur: 15.12.2005

**Bakarí / Brauð- og kökugerðir**

Unnið í samstarfi Umhverfisstofnunar og heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga  
1. útgáfa, 14.1.1998 / 1.1. útgáfa, 20.05.2005

***Bakarí / Brauð og kökugerðir***

Viðmiðunarreglur við eftirlit

**Tilgangur og markmið**

Meginmarkmið er að skýra reglur er varða brauð- og kökugerðir og stuðla þannig að öryggi matvæla og neytendavernd.

**Framkvæmd**

**Undirflokkar brauð-og kökugerða:**

Brauðverksmiðja framleiðir brauð í miklum mæli og er aðallega með samfellda vinnslu.

Bakarí framleiða mismikið en eiga það sameiginlegt að um lotubundna vinnslu er að ræða.

Smásala á brauði og kökum eru sölustaðir sem selja óvarið brauð úr hillum líkt og bakarí, en vinnsla fer ekki fram á staðnum. Þó er heimill bakstur á tilbúnu deigi að uppfylltum skilyrðum heilbrigðiseftirlits.

**Aðbúnaður:**

**Húsakynni (matv.reglug: viðauki 3,4 og 9):**

- a) Lóð. Rykbundin með niðurföllum og snyrtilega umgengin.
- b) Húsnæði. Lofthæð skal vera 2,5m. Veggir, loft, og gólf slétt og auðþrífanleg. Niðurföll.
- c) Vinnslurými. Nægjanlegt rými og skipan þannig að þrif séu auðveld og tryggt sé að krossmengun geti ekki átt sér stað.
- d) Starfsmannaaðstaða.
- e) Loftræst snyrtiherbergi (salerni og handlaug) sem eingöngu er til afnota fyrir starfsfólk. Það skal vera með lokuðu forrými.
- f) Kranar á öllum handlaugum skulu vera opnanlegir án handsnertingar (s.s. fótstýring, fótósella).
- g) Fullnægjandi fataskiptarými og kaffiaðstaða með vaski.
- h) Loftræsting. Loftræstirásir frá ofnum skulu uppfylla ákvæði byggingareglugerðar.
- i) Loftræsting frá salernum skal vera lögð í sérstökum loftstokkum óháðum öðrum lofthreinsibúnaði.
- j) Ræstiklefi. Sérstök vel loftræst geymsla fyrir ræstitæki og -efni, með skolvaski.

**Búnaður (matv.reglug: viðauki 4 og 5):**

Í vinnslurými skulu vera:

- a) Tækja-og áhaldavaskur. Fyrir uppvott á tækjum og áhöldum.
- b) Matvælavaskur, þar sem við á.
- c) Handlaug fyrir starfsfólk skal vera aðgengileg á vinnusvæði og skulu gerileyðandi sápulögur og einnota handþurrkur ávallt vera til staðar við handlaugina.

**Matarleifar og úrgangur (matv.reglug: viðauki 6):**

Sorpgeymsla / -ílát: loftræst, meindýraheld, auðveld í þrifum, með loki. Aðkoma að sorpgeymslu skal vera aðskilin frá aðkomu að bakarí / brauðverksmiðju.

**Innra eftirlit:**

Brauðverksmiðjur starfræki innra eftirlit með HACCP

Bakarí starfræki almennt innra eftirlit

Smásala á á brauði og kökum starfræki almennt innra eftirlit

- sjá nánar upplýsingar á vef UST um innra eftirlit

<http://www.ust.is/Matvaeli/eftirlitoghollustuhaettir/Innraeftirlit/>

**Starfsfólk** (matv.reglug. viðauki 2 og 3):

- a) Starfsfólk sé í ljósum, vasalausum vinnufatnaði og ávallt hreint og snyrtilegt til fara. Það hylji hár með höfuðbúnaði ef vinna fer fram við óvarin matvæli. Einungis má vera á vinnusvæði í tilheyrandi vinnufatnaði, en hvergi annars staðar. Starfsfólk í afgreiðslu skal einnig hafa höfuðbúnað.
- b) Fatnað skal þvo við viðurkenndar aðstæður. Nóg skal vera til af hreinum hentugum vinnufatnaði.
- c) Starfsfólk skal fá fræðslu og þjálfun við upphaf starfs. Áherslu skal leggja á fræðslu um örverur og mikilvægi hreinlætis, hitastig og tíma, hættu á krossmengun, smitsjúkdóma og sár.

**Hreinlætisáætlanir:**

- a) Krafa er gerð um skriflegar hreinlætisáætlanir er innihaldi þrífalýsingu, í henni komi fram ábyrgðarmaður þrifa á hverju svæði, tíðni þrifa og tegund hreinsi- og sóttgreinsiefna sem notuð eru.

**Meindýravarnir:**

- a) Áætlanir um varnir gegn meindýrum. Fara ársfjórðungslega yfir öll op og hugsanlegar innkomuleiðir meindýra inn í húsnæðið. Setja upp rafmagnsflugnadrepara þar sem við á og ganga vel frá sorpílátum og þrifa reglulega þannig að ekki skapist skilyrði til vaxtar meindýra við þau eða í þeim. Setja upp gildirur fyrir nagdýr við hleðsludyr og aðrar hugsanlegar innkomuleiðir.

**Viðbrögð við frávikum:**

- a) Skriflegar áætlanir um viðbrögð við frávikum skulu vera til staðar.

**Meðferð matvæla ofl .** (matv.reglug: gr. 4 og gr. 7-10, viðauki 1):

- a) Hráefni, íblöndunarefni, aukefni og önnur efni séu viðurkennd, óspillt og hæf til neyslu eða vinnslu.

- b) Við innkaup/móttöku skal vara fara strax inn í rétta geymslu. Við móttöku þarf að skoða hvort umbúðir séu heilar og hvort ákvæði merkingareglugerðar og aukefnareglugerðar séu uppfyllt.
- c) Geymsla matvæla hæfi hverri tegund. Fyrst inn-fyrst út regla sé viðhöfð. Matvæli í geymslum séu vel merkt geymsluþoli/dagmerkingu. Þetta á bæði við um nýja vöru og afganga.
- d) Kæligeymsla sé 0-4°C. Frystigeymsla sé a.m.k. -18°C. Stærð þeirra samræmist umfangi starfsemi. Í þeim á vera hitamælir og eðlileg vöruhleðsla.
- e) Hitastig skal skrá daglega.
- f) Aðskilnaður skal vera milli hrárra og bakaðra/soðinna vara, svo og ópakkaðra viðkvæmra matvæla.

#### **Sérstakar kröfur:**

- a) Umstöflun á sekkjavöru v/móttöku.
- b) Ristar við sílotanka og frágangur við sílóin þannig að ekki sé hætt á að vatn komist þar í.
- c) Sérstaka aðgát skal viðhafa við móttöku rifinna/götóttra/viðgerðra mjölsekkja. Fyrirtækið þarf að setja sér reglur um hvenær eigi að hafna/samþykkja slíkt.
- d) Brauð í endurnýtingu fari í sérstaka geymslu.
- e) Fullnægjandi aðstaða til að kæla brauð skal vera innandyra.
- f) Við afgreiðslu á óvarinni brauðvöru skal nota tengur eða sambærileg áhöld.
- g) Ávallt skulu vera á útsölustöðum fyrirliggjandi skriflegar upplýsingar um innihald ópakkaðrar brauðvöru (skylt er að merkja innpakkað brauð eins og aðra innpakkaða matvöru).

#### **Tilvísanir**

Reglugerð nr. 503/2005 um merkingu matvæla.

- Reglugerð nr. 588/1993 um merkingu, auglýsingu og kynningu matvæla. *Aðeins kafli um fullyrðingar er í gildi.*

Reglugerð nr. 586/1993 um merkingu næringargildis matvæla

**Umhverfisstofnun**  
**Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga****07.02.03**

Útgáfu númer: 2.0

Útgáfu dagur: 13.07.2006

**Veitingahús og veitingasala****Inngangur**

Matvælafyrirtæki er hvert það fyrirtæki og hver sá aðili sem annast framleiðslu og dreifingu matvæla.

Framleiðsla er meðferð hráefnis, vinnsla, þökkun, matreiðsla og annað sem tengist framleiðslu, s.s. húsnæði, efni og hlutir sem komast í snertingu við matvæli og einnig störf, hreinlæti og heilbrigði starfsfólks.

Framreiðsla er skömmtun heitra og kaldra rétta, útbúnaður hlaðborða og hvers konar önnur afhending matar til neyslu.

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.

Allir veitingastaðir og önnur veitingastarfsemi s.s. **mötuneyti vinnustaða og stofnana, veitingastaðir, kaffihús, framleiðslueldhús og móttökueldhús** þurfa að hafa starfsleyfi heilbrigðiseftirlits og starfrækja innra eftirlit. Heilbrigðiseftirlit getur því aðeins mælt með útgáfu veitingaleyfis að skriflegt samþykki byggingarnefndar/fulltrúa og húseiganda liggi fyrir. Umfang innra eftirlits fyrirtækis fer eftir mati á áhættuþáttum. HACCP kerfis er krafist fyrir m.a framleiðslueldhús heilbrigðisstofnana og fyrir þau eldhús sem framleiða tilbúin mat til mötuneyta vinnustaða og stofnana.

**Helstu lög og reglugerðir:**

Lög um matvæli nr. 93/1995.

Reglugerð um matvælaeftirlit og hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu matvæla

nr. 522/1994 með breytingarreglugerðum nr. 191/1999 og 842/2004

Reglugerð nr. 503/2005 um merkingu matvæla

Lög um veitinga- og gististaði nr. 67/1985

Reglugerð um veitinga- og gististaði nr. 288/1987 með síðari breytingum

Reglugerð um hollustuhætti nr. 941/2002

Mengunarvarnareglugerð nr 48/1994 með breytingum

Lög um tóbaksvarnir, nr. 6/2002

Allar reglugerðir og lög má nálgast á slóðinni: <http://www.ust.is/Matvaeili/loggjof/>**Almennar viðmiðunarreglur fyrir aðbúnað****Eldhús**

Frágangur á gólfum, loftum, veggjum, svo og tækjum og búnaði skal vera þannig að auðvelt sé að þrifa.

Við hönnun og fyrirkomulag á búnaði skal gæta þess að ekki sé hætta á krosssmiti vegna hrárra og matreidda matvæla, efna, hluta, lofts eða vatns.

Lofthæð minnst 2,45 m. Æskilegt er að eldhús sé a.m.k. 18 m<sup>2</sup>(skv. byggingarreglugerð).

Vinnuborð úr límtré eru ekki viðurkennd en nota má formbyggðar borðplötur.

Eftirfarandi búnaður er nauðsynlegur:

- Handlaug (æskileg með handfrjálsum blöndunartækjum) sem eingöngu er ætluð fyrir handþvott starfsfólks. Við hana skal vera fljótandi handsápa, gerileyðir og einnota handþurrkur í veggföstum skömmturum. Mesta smithættan er við handlaugar starfsfólks.
- Tækja og áhaldavaskur fyrir uppþvott á pottum og öðrum áhöldum, sem notuð eru í eldhúsi.
- Matvælavaskur. Í stórum eldhúsum er mælt með að hafa tvo slíka vaska, annan fyrir grænmeti og hinn fyrir kjöt.
- Skolvaskur við uppþvottavél eingöngu ætlaður til skólunar fyrir uppþvott á borðbúnaði gesta. Þar sem notaður er einnota borðbúnaður fyrir gesti þarf ekki þennan búnað.
- Kælar og frystar, sem og þurrlager, stærð og fjöldi í samræmi við stærð og umfang veitingastaðarins.
- Vörur skal geyma á hillum ( lágmark 8 cm frá gólfi) eða á vögnum til að auðvelda þrif.

**Starfsfólk og aðstaða þess**

- Starfsfólk skal hylja hár ef unnið er við óvarin matvæli. Ekki er krafist höfuðfata fyrir þjónustufólk.
- Vinnufatnað skal þvo við viðurkenndar aðstæður.
- Heilbrigðisfulltrúi skal kanna hvort starfsfólk hafi fengið viðeigandi fræðslu í gæða- og hollustumálum þ.e. um mikilvægi hreinlætis, hanskanotkun, hitastigi, hættu á krossmengun, smitsjúkdómum og sárum. Starfsfólk skal hafa kynnt sér bæklinginn „Með allt á hreinu“ eða sambærilegt fræðsluefni og umgengisreglur fyrirtækisins.
- Búningsherbergi eða fataskápar/-hengi eftir umfangi starfsseminnar.
- Sérstakt salerni skal ætlað starfsmönnum eldhúss. Framan við salerni skal vera forrými, þannig að salerni opnast ekki beint inn í eldhús. Vélræn loftræsting skal vera frá salerni.
- Kaffiaðstaða fyrir starfsfólk

**Hreinlætisáætlanir – þrif**

- Afmarkað loftræst rými skal vera fyrir ræstiefni, ræstiáhöld og ræstilaug.
- Skriflegar hreinlætisáætlanir skulu vera til staðar.
- Þrifaáætlun fyrir eldhús skal vera til staðar og þrif á eldhúsi aðskilið frá öðrum þrifum.
- Sérstök ræstiáhöld (ræstivagn) fyrir eldhús.
- Æskilegt er að taka reglulega yfirborðsgerlaprufur t.d. með RODAC skálum eða ATP mælingu af vinnuborðum eftir þrif.
- Vörur skulu geymdar á hillum ( lágmarkshæð frá gólfi 8cm) eða á vögnum til að auðvelda þrif.
- Meindýravarnir skulu viðhafðar og vera hluti af hreinlætisáætlun.

**Loftræsting**

- Loftræstirásir frá eldhúsum veitingahúsa skulu uppfylla ákvæði byggingarreglugerðar.

- Loftræsting frá salernum skal lögð í sérstökum loftstökkum, óháðum öðrum loftræstibúnaði.

### **Veitingasalur**

- Lágmarksrými fyrir hvern gest í matsal er áætlað 0,9 m<sup>2</sup>.
- Gestir skulu hafa greiðan aðgang að snyrtingu og skal að lágmarki ein vera aðgengileg fyrir fatlaða.
- Reykingar eru óheimilar í matsal, nema unnt sé að tryggja þeim sem ekki reykja reyklaust svæði. Skipulag skal vera þannig að ekki þurfi að ganga gegnum reyksvæði að afgreiðslu, inngangi eða salernum.
- Gólfefni skulu vera auðveld í þrifum.

### **Annað.**

- Geymslur eins og þurfa þykir.
- Fullnægjandi aðstaða fyrir geymslu á sorpi m.t.t. stærð og umfang starfseminnar.
- Æskilegt er að fituskilja sé á fráveitu frá eldhúsi.
- Merkingar um handþvott skulu vera á snyrtingu starfsfólks og gesta.
- Fyrirtækið skal starfrækja innra eftirlit í samræmi við umfang starfseminnar.

Eigandi/forráðamaður skuldbindur sig til að sjá um að starfsemin og rekstur veitingastaðarins sé í samræmi við gildandi lög um hollustuhætti og heilbrigðiseftirlit, lög um matvæli, svo og önnur lög og reglur er starfsemina varða. Brot á þessum reglum geta valdið afturköllun starfsleyfis
---

*Viðaukar 1-3 um einstaka starfsemi*

*Viðauki nr. 1*

## **Móttökueldhús**

án uppþvottaðstöðu

**Skilgreining:**

- Eingöngu heimilt að bera fram veitingar í einnota ílátum eða nota borðbúnað sem eftir notkun er fluttur burt til viðurkenndrar uppþvottaðstöðu.
- Aðstaða til að hita kaffi og te, sem og til að geyma og bera fram drykki.
- Heimilt að taka við og bera fram einfaldar veitingar svo sem kökur, sælgæti, ávexti og mjólkurvörur frá viðurkenndum matvælafyrirtækjum
- Heimilt að taka við og framreiða fullbúnar máltíðir frá matvælafyrirtækjum sem hafa starfsleyfi fyrir veitingaþjónustu.
- Allar veitingar sem falboðnar eru skulu vera frá matvælafyrirtækjum sem hafa starfsleyfi frá heilbrigðiseftirliti. Ekki er heimild til framleiðslu á matvælum eða bakstri.

## **Móttökueldhús**

með uppþvottaðstöðu

**Skilgreining:**

- Aðstaða til að hita kaffi og te, sem og til að geyma og bera fram drykki.
- Heimilt að taka við og bera fram einfaldar veitingar svo sem kökur, sælgæti, ávexti og mjólkurvörur frá viðurkenndum matvælafyrirtækjum
- Heimilt að taka við og framreiða fullbúnar máltíðir frá matvælafyrirtækjum sem hafa starfsleyfi fyrir veitingaþjónustu.
- Allar veitingar sem falboðnar eru skulu vera frá matvælafyrirtækjum sem hafa starfsleyfi frá heilbrigðiseftirliti. Ekki er heimild til framleiðslu á matvælum eða bakstri.

***Móttökueldhús með eða án uppþvottaðstöðu skulu uppfylla grunnþættir Innra eftirlits.***

*Viðauki nr. 2*

## **Viðmiðunarreglur vegna hlaðborða:**

### **Innra eftirlit**

Veitingahús sem bjóða upp á hlaðborð skulu hafa innra eftirlitskerfi sem tekur til hlaðborðsins.

### **Hita- og kælibúnaður**

Þar sem gestir setjast ekki allir til borðs á sama tíma eða matvælin standa lengur frammi en 2 klukkustundir skal gilda eftirfarandi:

Ávallt skal miðað við að búnaður sé til að halda matvælum heitum (a.m.k 60°C ). Einnig skal vera búnaður til að halda matvælum köldum (8°C eða lægra). Sannreynið hitastig með mælingum.

### **Framreiðsla**

Bera skal heitan mat fram nægilega heitan (a.m.k 60°C). Athugið að oftast dugar hitunarbúnaður á hlaðborði aðeins til að viðhalda hitastiginu ekki til að hita matinn upp.

Matvæli sem bera á fram kæld skal geyma í kæli (0-4°C) þar til kemur að framreiðslu. Athugið að kælibúnaður á hlaðborðum dugar oftast aðeins til að seinka hitun matvælanna upp í umhverfishita ef ekki er um vélkælingu að ræða.

Athugið að hafa áhöld við hvern rétt til að hindra krossmengun á milli rétta.

### **Nýting matarleifa**

Ef nýta á leifar af heitum mat skal kæla þær í grunnum ílátum eða litlum skömmtum eins hratt og kostur er og geyma við 0-4°C. Hita skal matinn upp undir suðu (a.m.k. 95°C) áður en hann er borinn fram aftur.

Ef nýta á leifar af köldum matvælum skal meta hvort hugsanlega hafi átt sér stað krossmengun frá öðrum réttum eða þær náð að hitna yfir 10°C.

### Viðauki nr.3

## Vinnsluferli á pizzastöðum.

1. Lágmark tvöfaldur fjöldi boxa\*. Aldrei má fylla á box heldur skal ávallt skipta út gömlu fyrir nýtt.
2. Tímaskráning. Hvenær kemur boxið í borðið.
3. Hitastigsmæling. Mæla hitastig eftir þrjár klukkustundir í boxum sem innihalda viðkvæm matvæli (sjá viðbrögð við frávikum). Hitastig í kælibrunnum skal vera lægra en 8°C og skal matvælum fleygt í lok vinnudags. Ef hitastig mælist >10°C er matvælunum fargað samstundis.
4. Bakstur. Hitastig verður að ná 75°C kjarnahiti eða hærra, ath. tími á bakstri skal alltaf vera sá sami.
5. Pizza geymd við > 60°C þar til hún fer út úr húsi.

### Stjórnun á hitastigi.

#### Ef hitastig matvæla (áleggs) fer yfir 10°C skal því fargað

- Kælivara - frystivara - uppþíðing.  
Ostur, skinka, salami, hakk, pepperoni, beikon, rækjur.  
Kæligeymsla 0-4°C, frystigeymsla sé a.m.k. - 18°C.  
Skráning daglega, t.d. alltaf á morgnana.  
Heitar pizzur, > 60°C (sjá vinnsluferli).

### Viðbrögð við frávikum.

- Hitastig á eftirtölum matvælum í ílátum skal vera < 10°C, ef hitastig mælist hærra skal matvælum fleygt.

Dæmi:

Ílát undir hakk

Ílát undir skinku

Ílát undir rækjur og annað fiskmeti.

### *Pizzustaðir skulu uppfylla grunnþættir Innra eftirlits*

*\*Ílát fyrir hráefni til pizzugerðar.*

### **Ítarefni**

Innra eftirlit matvælafyrirtækja ( bæklingar)

Um 11 áhættuþætti (nýtt veggspjald haust 2006)

Um handlaugar og handþvott (límmiðar nýir haust 2006)

Aðrar leiðbeiningar frá heilbrigðiseftirlitinu.

**Umhverfisstofnun**  
**Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga**

**07.02.04**

Útgáfu númer: 1.1

Útgáfu dagur: 19.12.2005

**Verslun með matvæli**

*Viðmiðunarreglur fyrir verslun með matvæli bíða endurskoðunar í vinnuhóp UST og HES á árinu 2006. Í millitíðinni er vísað til viðmiðunarreglnanna eins og þær standa á vef UST <http://www.ust.is/Matvaeli/eftirlitoghollustuhaettir/Vidmidunarreglur/>*

**Umhverfisstofnun**  
**Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga****07.02.05**

Útgáfu númer: 1.0

Útgáfu dagur: 19.12.2005

**Mjólkurstöðvar**

Unnið í samstarfi Umhverfisstofnunar og heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga.  
3. útgáfa 30.05. 2005

**Mjólkurstöðvar**

Viðmiðunarreglur við eftirlit

**Inngangur**

Matvælafyrirtæki er hvert það fyrirtæki og hver sá aðili sem annast *framleiðslu* og *dreifingu* matvæla. Framleiðsla er meðferð hráefnis, vinnsla, þökkun, matreiðsla og annað sem tengist framleiðslu, s.s. húsnæði, efni og hlutir sem komast í snertingu við matvæli, störf, hreinlæti og heilbrigði starfsfólks. 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. Öll matvæla fyrirtæki eiga að hafa starfsleyfi heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga (HES) í sinni heimabyggð.

Viðmiðunarreglur þessar fyrir mjólkurstöðvar eru hugsaðar sem hjálpartæki fyrir þá sem starfrækja eða hyggja á starfrækslu slíkra fyrirtækja, stórra og smárra, og eiga þær jafnt við um meðferð matvæla, húsakynni og flutningstæki. Það skal tekið skýrt fram að viðmiðunarreglurnar vísa einungis til lágmarkskrafna sem gerðar eru af Umhverfisstofnun (UST) og HES til matvælafyrirtækja af þessari tegund. Skyldum og ábyrgð matvælafyrirtækja er lýst í matvælaeigningardöngum, í lögum og öðrum reglugerðum um matvæli. Allar nánari upplýsingar veitir HES.

*Sérstök athygli er vakin á útarlegum gátlista sem til er fyrir eftirlit í mjólkurstöðvum*

**Helstu lög og reglugerðir <sup>1</sup>**

Lög nr. 93/1995 um matvæli.

Lög nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir.

Reglugerð nr. 438/2002 um **aðbúnað** nautgripa og eftirlit með framleiðslu mjólkur og annarra afurða þeirra.Reglugerð nr. 653/2001 um hámark **dýralyfjaleifa** í sláturafurðum, eggjum og mjólk.Reglugerð nr. 919/2002 um **mjólk** og mjólkurvörur.Reglugerð nr. 536/2001 um **neysluvatn**.Reglugerð nr. 522/1994 um **matvælaeftirlit og hollustuhætti** við framleiðslu og dreifingu matvæla.Reglugerð nr. 503/2005 um **merkingu** matvæla.

- Reglugerð nr. 588/1993 um merkingu, auglýsingu og kynningu matvæla. *Aðeins kafli um fullyrðingar er í gildi.*

Reglugerð nr. 537/1993 um **efni og hluti** sem ætlað er að snerta matvæli.

<sup>1</sup> Með síðari breytingum

Einnig skal tekið tillit til sérreglugerða sem undir þessa reglugerð heyrja.  
Reglugerð nr. 285/2002 um **aukefni** í matvælum.  
Reglugerð nr. 587/1993 um **bragðefni** í matvælum.

Byggingareglugerð nr. 441/1998.

Reglugerð nr. 785/1999 um starfsleyfi fyrir atvinnurekstur sem getur haft í för með  
sér **mengun**

Reglugerð nr. 786/1999 um **mengunarvarnareftirlit**

Reglugerð nr. 796/1999 um varnir gegn **mengun vatns**

Reglugerð nr. 797/1999 um varnir gegn **mengun grunnvatns**

Reglugerð nr. 798/1999 um **fráveitur og skólp**

Reglugerð nr. 737/2003 um **meðhöndlun úrgangs**.

Reglugerð nr. 806/1999 um **spilliefni**.

### **Eftirlitsaðilar**

Mjólkurstöðvar þurfa að hafa starfsleyfi opinbers eftirlitsaðila og starfrækja virkt innra eftirlit, sem tekur mið af HACCP eftirlitskerfinu. Með HACCP eftirlitskerfinu tryggja matvælafyrirtæki gæði, öryggi, og hollustu matvæla og að vörurnar uppfylli að öðru leyti þær kröfur sem til þeirra eru gerðar.

Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga veitir mjólkurstöðvum starfsleyfi sbr. 3. gr. reglugerðar nr. 522/1994, en skal þó hafa samráð við Umhverfisstofnun og embætti yfirdýralæknis áður en starfsleyfið er veitt. Í II. kafla reglugerðar nr. 919/2002 er nánar lýst leyfisveitingum og eftirliti með mjólkurstöðvum.

Héraðsdýralæknar, í umboði embættis yfirdýralæknis, gefa út framleiðsluleyfi (fjósaskoðunarvottorð), í samræmi við ákvæði í reglugerð nr. . Fjósaskoðunarvottorð hvers innleggjanda skal liggja fyrir í mjólkurstöðinni. Gilt fjósaskoðunarvottorð er forsenda þess að mjólkurstöð megi taka við mjólk til framleiðslu og dreifingar frá innleggjanda. Í samstarfi við héraðsdýralækna skulu mjólkureftirlitsmenn mjólkurstöðva stuðla að viðhlítandi hreinlæti í allri meðferð mjólkur og mjólkurbúnaðar hjá framleiðendum.

### **Aðbúnaður og skipulag**

Að teknu tilliti til eðlis starfseminnar, og áhættu henni tengdri, skal athafnasvæði innan og utan húss, mjólkurbúnaður<sup>2</sup> og annar útbúnaður vera staðsett, hannað og byggt til að tryggja:

- ? lágmarks líkur á krosssmiti
- ? auðvelt aðgengi vegna viðhalds, þrifa<sup>3</sup> og sótthreinsunar<sup>4</sup>.
- ? að yfirborð, sér í lagi þau sem koma í beina snertingu við matvæli, séu gerð úr hættulausum, tæringarþolnum og auðþrifnum efnum. Timbur er ekki leyft.
- ? möguleika á uppsetningu búnaðar til hita- og rakastýringar á viðeigandi stöðum
- ? öflugar varnir gegn meindýrum.

---

<sup>2</sup> Mjólkurbúnaður er ílát, tæki, áhöld, vélar, leiðslur, og aðrir þeir hlutir sem mjólk og mjólkurvörur komast í snertingu við í framleiðslu og dreifingu

<sup>3</sup> Þrif - sérstaklega á mótum gólfs og veggja og í hornum; sérstaklega á snertiflötum; sérstaklega á loftföstum hlutum; sérstaklega á opnanlegum fögum; sérstaklega á áhöldum; sérstaklega á samskeytum, brúnum og ójöfnum

<sup>4</sup> Efni til þrifa og gerileyðingar skulu vera samþykkt af Hollustuvernd ríkisins sbr. 2. tl. 4. gr reglugerðar nr. 522/1994

Fyrir hendi skal vera aðgengileg handþvottaaðstaða þar sem starfsfólk kemur inn á vinnusvæði. Fjöldi vaska skal vera í samræmi við starfsemina og fjölda starfsfólks. Við vaska skulu vera sápuskammtarar, einnota handþurrkur og gerileyðandilögur. Handlaugar skulu vera útbúnar handfrjálstri stýringu fyrir blöndunartæki.

### **Umhverfi og næsta nágrenni**

Umhverfi og næsta nágrenni mjólkurstöðva skal vera þrífalegt til varnar því að óhreinindi berist inn í þær. Lóð og næsta umhverfi skal vera rykbundið. Þá skulu bílastæði, ak- og gangbrautir vera með bundnu slitlagi. Mjólkurstöðvar, sem og önnur matvælafyrirtæki, mega ekki vera í beinu sambandi við óskyldan atvinnurekstur.

### **Húsakynni**

Húsakynni skulu vera rúmgóð og í samræmi við ákvæði byggingarreglugerðar um atvinnuhúsnæði.

### **Vörumóttaka**

Æskilegt er að móttaka hrámjólkur sé ekki í tengslum við aðra vörumóttöku / -afgreiðslu og að þar sé rúmgott og loftræsting góð. Fullnægjandi aðstaða til sýnatöku á hrámjólk er nauðsynleg.

### **Geymslur hráefna**

Nægilegt geymslurými fyrir kæli-, frysti- og þurrvöru með viðeigandi hita- og rakastigi.

Hitastig í geymslu verður alltaf að vera 0-4°C, fyrir kæla, eða lægra en -18°C, fyrir frysta. Fyrirbyggja skal óeðlilegt hitaflæði í geymslum með hurð og/eða öðrum búnaði. Mæla skal hitastig reglulega og skrá. Hitastigneminn skal staðsettur lengst frá kuldagjafanum. Í frysti- eða kæligámum utandyra má eingöngu setja fullfrágengna vöru. Mikilvægt er að virða hleðslumörk kæla og frysta.

### **Véla-, vinnu- og pökkunarsalir (pökkunarstöðvar)**

Öll tæki sem notuð eru í vinnslu fullnægi kröfum sem til þeirra eru gerðar. Nægilegur aðskilnaður og auðkenni skulu vera milli hreinna og óhreinna svæða. Flæði vörunnar sé skilgreint. Sérstakt rými fyrir umbúðir og ílát er koma í snertingu við matvæli. Aðgengi óviðkomandi inn á vinnslusvæði skal hindra. Starfsfólk skal vera í klætt viðeigandi hlífðarfatnaði meðan dvalið er í vinnslusvæðum. Mæla skal hitastig reglulega og skrá. Gæta skal fyllsta hreinlætis og fylgja hreinlætisáætlunum. Efni sem notuð eru til þrifa og gerileyðingar og innihalda eitrefni og hættuleg efni skulu samþykkt af Hollustuvernd ríkisins.

***Upplýsingar um helstu framleiðsluvörur mjólkurstöðva má fá hjá Samtökum afurðastöðva í mjólkuriðnaði. [ <http://www.sam.is/frodleikur/vorutegundir.htm> ]***

### **Vörukælar/frystar - Millikælar**

Sömu kröfur eru gerðar og fyrir geymslur hráefna

### **Vörur til frekari vinnslu eða pökkunar annarsstaðar**

Matvælum sem flutt eru í flutningabúnaði skal þannig komið fyrir og frá þeim gengið að lágmarksáhætta verði á að matvælin óhreinist eða spillist. Við dreifingu skal sérstaklega huga að því að matvælin haldi viðeigandi hitastigi (0-4°C / <-18°C). Gæta skal fyllsta hreinlætis og fylgja hreinlætisáætlunum.

### **Vöru dreifing / afhending**

Eins og við framleiðslu allra matvæla skal dreifing þeirra fara fram í samræmi við góða framleiðsluhætti. Við dreifingu skal sérstaklega huga að því að matvælin haldi viðeigandi hitastigi (0-4°C / <-18°C) og ekki sé hætta á því að þau óhreinkist, spillist, eða verði óhæf til neyslu með öðrum hætti. Flutningabúnaður skal vera í góðu lagi og auðveldur að þrifa og/eða gerileyða á fullnægjandi hátt. Flutningabúnaður skal vera þannig gerður að mögulegt sé að hafa eftirlit með og/eða skrá hitastigið.

### **Aðstaða starfsfólks**

Aðskilja skal starfsmannaáðstöðu, þ.m.t. starfsmannainngang frá vinnusvæði með veggjum sem ná upp í loft. Loftræstir búningsklefar og snyrtiherbergi (salerni, handlaugar, sturtur) skulu eingöngu vera ætluð starfsfólki. Áhersla skal lögð á að ekki séu höfð saman útiföt og vinnuföt. Í lagi er að salerni séu tengd búningsherbergjum um ganga. Hurðir salerna opnast ekki beint inn í vinnusvæði. Aðstaða skal vera til handþvottar áður en farið er inn á vinnusvæði.

Notkun tóbaks er óheimil í rými þar sem meðferð óvarinna matvæla eða umbúða á sér stað. Heimilt er að útbúa reykisvæði, sem er aðskilið frá öðrum svæðum með veggjum þ.e. vera sér rými eða bygging.

### **Umhverfismál**

Huga skal sérstaklega að:

- ☒ Besta fánalega tækni/gæðastjórnun m.t.t. umhverfismála ( BAT / EMAS / ISO 14001)
- ☒ Orkunýting, rafketill/olíubrennari, olúgeymar, mengunarvarnir
- ☒ Staðsetning gáma, lokaðir, regluleg þrif, viðhald
- ☒ Flokkun, endurnotkun/endurnýting/förgun umbúða og annars úrgangs
- ☒ Meðferð sóttmengaðs úrgangs frá rannsóknastofu, dauðhreinsun, flutningur, förgun
- ☒ Frárennsliskerfi, þ.m.t. förgun þvottavatns, magn og stýring á sýrustigi á frárennslis
- ☒ Nýting/förgun á mysu og öðrum lífrænum framleiðsluúrgangi
- ☒ Kælikerfi, þ.e. tegund kælimiðla, magn, merkingar og viðhald
- ☒ Merkingar og geymsla á hættulegum efnavörum
- ☒ Meðferð spilliefna, þ.m.t. söfnun, geymsla, flutningur, skil og skráningar
- ☒ Viðbragðsáætlanir og skráningar vegna mengunaróhappa og kvartana

### **Innra eftirlit – HACCP**

Mjólkurstöðvar þurfa að starfrækja innra eftirlit eins og því er lýst í matvælaeaglugerðinni og taka mið af leiðbeinandi reglum sem settar hafa verið um innleiðingu “HACCP” í matvælafyrirtækjum. Innra eftirlitskerfið skal ná til alla starfseininga viðkomandi fyrirtækja, þar sem unnið er með matvæli, þ.m.t. flutningataeki. Frekari upplýsingar eru á innra eftirlits vefnum: <http://www.ust.is/Matvaeili/Innraeftirlit>, og hjá heilbrigðiseftirliti sveitarfélaga.

### **Gátlistar við eftirlit**

Útbúnir hafa verið gátlistar fyrir eftirlit í mjólkurstöðvum. Annars vegar er um að ræða gátlista fyrir heildarúttekt og hins vegar fyrir mánaðarskoðanir. Gátlistana má nálgast hjá heilbrigðisfulltrúum og hjá UST:

**Umhverfisstofnun**  
**Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga**

**07.02.06**

Útgáfu númer: 1.0

Útgáfu dagur: 19.12.2005

**Flutningafyrirtæki, innflytjendur og  
heildsalar með matvæli**

Unnið í samstarfi Umhverfisstofnunar og heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga.  
2. útgáfa, 29.08.2002

***Flutningafyrirtæki, innflytjendur og heildsalar með matvæli***

Viðmiðunarreglur við eftirlit

**Inngangur**

Matvælafyrirtæki er hvert það fyrirtæki og hver sá aðili sem annast framleiðslu og *dreifingu matvæla*. Dreifing er skv. skilgreiningu hvers konar flutningur, framboð og afhending, þ.m.t. innflutningur, útflutningur og sala. Hér er einnig átt við geymslu og annað sem tengist dreifingu.

Öll matvælafyrirtæki eiga að hafa starfsleyfi Heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga í sinni heimabyggð. Matvælaeignir lýsir kröfum til matvælafyrirtækja, s.s þeim að matvælafyrirtæki eigi að starfrækja innra eftirlit. Ýmis sérákvæði um dreifingu matvæla eru í viðaukum 9 og 10 í Matvælaeignarlögum.

Það skal tekið skýrt fram að viðmiðunarreglur þessar vísa einungis til lágmarkskrafna sem gerðar eru af Umhverfisstofnun og heilbrigðiseftirliti sveitarfélaga til matvælafyrirtækja af þessari tegund. *Viðmiðunarreglurnar eiga jafnt við um meðferð matvæla, húsakynni og flutningstæki*. Lög og reglugerðir um matvæli kveða nánar á um skyldur matvælafyrirtækja. Allar nánari upplýsingar veitir heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga.

**Helstu lög og reglugerðir<sup>1</sup>:**

Lög nr. 93/1995 um matvæli

Lög nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir

Reglugerð nr. 522/1994 um matvælaeftirlit og hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu matvæla. (= Matvælaeignarlög)

Reglugerð nr. 557/1993 um hraðfryst matvæli.

Reglugerð nr. 537/1993 um efni og hluti sem ætlað er að snerta matvæli.

Einnig skal tekið tillit til sérreglugerða sem undir þessa reglugerð heyra.

Reglugerð nr. 503/2005 um merkingu matvæla.

- Reglugerð nr. 588/1993 um merkingu, auglýsingu og kynningu matvæla. *Aðeins kafli um fullyrðingar er í gildi.*

Reglugerð nr. 285/2002 um aukefni í matvælum.

Reglugerð nr. 587/1993 um bragðefni í matvælum.

Byggingareglugerð nr. 441/1998.

<sup>1</sup> Með síðari breytingum. Sjá [www.rettarheimild.is](http://www.rettarheimild.is).

Reglugerð 462/1998 um aðgang að starfsgrein framflytjanda og farþegaflýtjanda á landi og um gagnkvæma viðurkenningu á prófskírteinum og öðrum vitnisburði um formlega menntun í innanlands- og millilandaflutningum (Frekari upplýsingar hjá samgönguráðuneytinu)

### **Aðbúnaður og skipulag:**

Við dreifingu matvæla skal ávallt sjá til þess að aðbúnaður og skipulag á umráða- og athafnasvæði og í flutningstækjum tryggi:

- ? lágmarks líkur á krossmengun <sup>2</sup>, annarri mengun og útbreiðslu meindýra.
- ? auðvelt aðgengi vegna viðhalds, þrifa <sup>3</sup> og sótthreinsunar <sup>4</sup>.
- ? möguleika á uppsetningu búnaðar til hitastýringar, rakastýringar og stjórnunar á samsetningu andrúmslofts, eftir því sem við á
- ? auðvelt eftirlit með hitastigi, rakastigi og öðrum aðstæðum.

Húsakynni skulu vera rúmgóð og í samræmi við ákvæði byggingarreglugerðar um atvinnuhúsnæði. Umhverfi fyrirtækisins skal vera þrífalegt og rykbundið til varnar því að óhreinindi berist inn á þau svæði sem matvæli eru.

Þar sem það á við er ráðlegt að auðkenna sérstaklega þau svæði, flutningstæki og flutningagáma/-ílát sem eingöngu eru ætluð matvælum.

Mælt er með því að hjá stærri og umfangsmeiri fyrirtækjum sé sérstök aðstaða til þrifa á flutningabifreiðum og tengivögnum þeirra. Hjá minni fyrirtækjum þarf að tryggja greiðan aðgang þvottastöð.

### **Innra eftirlit.**

Flutningafyrirtæki, innflytjendur og heildsalar matvæla þurfa að starfrækja innra eftirlit eins og því er lýst í matvæla­reglugerðinni eða taka a.m.k. mið af leiðbeinandi reglum sem settar hafa verið um “**almennt innra eftirlit**” í matvælafyrirtækjum.

Innra eftirlitskerfið skal ná til alla starfseininga viðkomandi fyrirtækja, þar sem unnið er með matvæli, þ.m.t. flutningatæki. Frekari upplýsingar eru á innra eftirlits vefnum: <http://www.ust.is/Matvaeli/eftirlitoghollustuhaettir/Innraeftirlit/>.

### **Starfsfólk:**

Starfsfólk skal vera klætt viðeigandi hreinum hlífðarfatnaði meðan dvalið/unnið er á svæðum sem ætluð eru matvælum. Starfsfólk skal gæta fyllsta hreinlætis og fylgja hreinlætisáætlunum og umgengnisreglum, eins og þær eru settar fram í innra eftirlitskerfinu. Bifreiðastjórar, hvort sem þeir eru starfsmenn matvælafyrirtækis eða ekki, skulu fylgja sömu reglum. Umgengnisreglur skulu þess vegna vera skýrar og vel sýnilegar.

---

<sup>2</sup> Í matvælafyrirtækjum er töluverð hættu á “**krossmengun**” baktería milli matvæla ef ekki er rétt farið að. Með “krossmengun” er átt við að bakteríur berist úr hráum matvælum eða nánasta umhverfi þeirra yfir í matvæli sem eru tilbúin til neyslu.

<sup>3</sup> **Þrif** – sérstaklega á gólfum og mótum gólfs og veggja; sérstaklega á snertiflötum matvæla (s.s. bekkir, áhöld og tæki); sérstaklega á loftföstum hlutum; sérstaklega á opnanlegum fögum; sérstaklega á samskeytum, brúnum og ójöfnum.

<sup>4</sup> **Efni til þrifa og gerileyðingar** í matvælafyrirtækjum skulu vera samþykkt af Umhverfisstofnun sbr. 2. tl. 4. gr. reglugerðar nr 522/1994. Notkun þessara efna skal haga í samræmi við leiðbeiningar.

### **Geymslusvæði og flutningstæki:**

#### – kælivörur, frystivörur og þurrvörur

Afar mikilvægt er að geymslusvæði og flutningstæki fyrir kæli-, frysti- og þurrvörur sé í samræmi við umfang starfseminnar. Hafa skal sérstakt eftirlit með því að kæli- og frystikeðjan sé órofin frá framleiðanda til neytanda. Fyrirbyggja skal óeðlilegt hita-/rakaflæði í vörugeymslum og á flutningatækjum með sjálflokandi hurðum, tjöldum og/eða öðrum búnaði. Tryggja verður öruggt aðgengi að kælum og frystum á öllum tímum sólarhrings og ef bilun kemur upp í kælibúnaði.

Hitastig í kælum skal vera 0-4°C og í frystum a.m.k. -18°C:

- ? Kæli- og frystivara skal ávallt afgreidd inn og út af kæli /frysti.
- ? Hitamælar skulu vera til staðar í kælum og frystum. Sannprófa skal virkni þeirra reglulega.
- ? Staðsetjið hitanemann lengst frá kuldagjafanum.
- ? Mælið og skráið hitastig einu sinni á dag. Síritandi hitamælar og beintenging við þjónustuaðila geta þjónað sama tilgangi.
- ? Hraðfryst matvæli skulu flutt með frystibílum, sem hafa sírita sbr. reglugerð 557/1993 um hraðfryst matvæli.
- ? Ítarefni um “hitastigið” og verslanakæla má finna á vef Umhverfisstofnunar.<sup>5</sup>

#### – í námunda við hættuleg og/eða lyktarsterk efni:

Matvæli skulu vera skýrt afmörkuð frá spilliefnum eða öðrum mengandi efnum bæði í flutningi og geymslu. Hvernig aðskilnaði er háttað byggist af stórum hluta á ástandsformi efnanna sem um ræðir. Ástandsform efna geta verið þrenns konar. Þau geta verið föst, fljótandi eða í gasformi.

Föst efni er í flestum tilvikum nægilegt að aðskilja frá matvælum með skilrúmi. Þó ber að hafa í huga að föst efni geta verið í duftformi sem getur dreifst yfir matvæli sem ryk og slík föst efni þarf þá að aðgreina vel frá matvælunum.

Fljótandi efni þarf að aðskilja frá matvælum með skilrúmi og lekavörn. Lekavörn getur verið skúffa eða ker sem tekur við hugsanlegum leka úr ílátum. Einnig geta fljótandi efni gufað upp, þ.e. breyst í gasform.

Efni í gasformi er erfitt að aðskilja frá matvælum ef tekið er tillit til hugsanlegs leka úr ílátum. Gasið dreifist út í andrúmsloftið og kemst um allt það rými sem opið er. *Slík efni skal geyma í rými, t.d. skáp, með vélrænni loftræstingu.*

Mælt er með því að hjá stærri eða umfangsmeiri fyrirtækjum sé komið upp sérstöku rými fyrir matvæli. Hjá minni fyrirtækjum þarf að huga að aðskilnaði matvæla frá annarri vöru eins og lýst er að ofan.

### **Innflutningur matvæla**

Varðandi innflutning matvæla er mikilvægt að sérstakt tillit sé tekið til eftirfarandi atriða:

- ? nákvæmar vörulýsingar liggi fyrir, en þannig má tryggja rekjanleika<sup>6</sup> matvæla og að þau uppfylli íslenskar reglugerðir s.s. hvað varðar merkingar, aukefni og annað.

<sup>5</sup> Sjá <http://www.ust.is/media/fraedsluefni/verslanakaelar2003.pdf>

- ? upplýsingar um að birgi og/eða framleiðandi matvælna uppfylli a.m.k. sömu kröfur og gerðar eru til samsvarandi fyrirtækja á Íslandi.

**...og munum ÖRUGG MATVÆLI – ALLRA HAGUR**

---

<sup>6</sup> **Rekjanleiki:** Lykilatriði í sambandi við rekjanleika er að sérhvert matvælafyrirtæki viti hvaðan það er að fá matvæli og hvert það afgreiðir matvæli. Rekjanleiki á við allstaðar í ferlinu frá hráefni til tilbúinna matvæla. Lotunúmer eða annað sambærilegt kerfi er forsenda rekjanleika matvæla.

Útgáfu númer: 1.0

Útgáfu dagur: 19.12.2005

## Meðferð og dreifing garðávaxta

Unnið í samstarfi Umhverfisstofnunar og heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga.

1. útgáfa 21.05.2003.

### *Meðferð og dreifing garðávaxta*

Viðmiðunarreglur við eftirlit

#### **Inngangur**

Matvælafyrirtæki er hvert það fyrirtæki og hver sá aðili sem annast framleiðslu og dreifingu matvæla. Framleiðsla er meðferð hráefnis, vinnsla, pökkun, matreiðsla og annað sem tengist framleiðslu, s.s. húsnæði, efni og hlutir sem komast í snertingu við matvæli, störf, hreinlæti og heilbrigði starfsfólks. 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.

Með meðferð og dreifingu garðávaxta er hér átt við þá starfseiningu á lögbýlum bændu, þar sem fyrrgreind starfsemi fer fram. Reglur þessar geta átt við hvort heldur er

? á lögbýlum, þar sem eingöngu heimilisfólk vinnur.

? á lögbýlum, þar sem starfsmenn, einn eða fleiri, eru ráðnir til vinnu.

Til garðávaxta teljast allar matjurtir. Hér er því m.a. átt við grænmeti (m.a. paprikur, tómatar, agúrkur, sveppi), hnýði (m.a. gulrófur, gulrætur, kartöflur), ávexti, belgjurtir og kryddjurtir. Auk þess ná þessar viðmiðunarreglur til meðferðar og dreifingar á sölvum, kornvörum, fjallagrösum, berjum og rabbarbara.

Öll matvælafyrirtæki eiga að hafa starfsleyfi heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga (Hes) í sinni heimabyggð. Starfsleyfisútgáfa og eftirlit heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga nær ekki til ræktunar eða uppskeru garðávaxta.

#### **Helstu lög og reglugerðir <sup>1</sup>**

Lög nr. 93/1995 um matvæli.

Lög nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir.

Reglugerð nr. 536/2001um neysluvatn.

Reglugerð nr. 522/1994 um matvælaeftirlit og hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu matvæla (= matvælaeignir).

Reglugerð nr. 503/2005 um merkingu matvæla.

- Reglugerð nr. 588/1993 um merkingu, auglýsingu og kynningu matvæla. *Aðeins kafli um fullyrðingar er í gildi.*

Reglugerð nr. 537/1993 um efni og hluti sem ætlað er að snerta matvæli.

<sup>1</sup> Athugið að taka verður tillit til hugsanlegra síðari breytinga á lögum og reglugerðum.

Einnig skal tekið tillit til sérreglugerða sem undir þessa reglugerð heyra.  
Reglugerð nr. 284/2002 um aðskotaefni í matvælum.

Reglugerð nr. 785/1999 um starfsleyfi fyrir atvinnurekstur sem getur haft í för með sér mengun.

Reglugerð nr. 786/1999 um mengunarvarnareftirlit.

Reglugerð nr. 796/1999 um varnir gegn mengun vatns.

Reglugerð nr. 797/1999 um varnir gegn mengun grunnvatns.

Reglugerð nr. 798/1999 um fráveitur og skólþ.

Reglugerð nr. 805/1999 um úrgang.

Reglugerð nr. 810/1999 um skrá yfir spilliefni og annan úrgang.

Reglugerð nr. 933/1999 um hávaða.

Reglugerð nr. 35/1994 um varnir gegn olíumengun frá starfsemi á landi.

Reglugerð nr. 50/1984 um notkun eiturefna og hættulegra efna í landbúnaði og garðyrkju og til útrýmingar meindýra.

Reglugerð nr. 39/1984 um útgáfu og afgreiðslu eiturbeiðna og annarra tilsvarendi leyfa.

Reglugerð nr. 236/1990 um flokkun, merkingu og meðferð eiturefna, hættulegra efna og vörutegunda, sem innihalda slík efni.

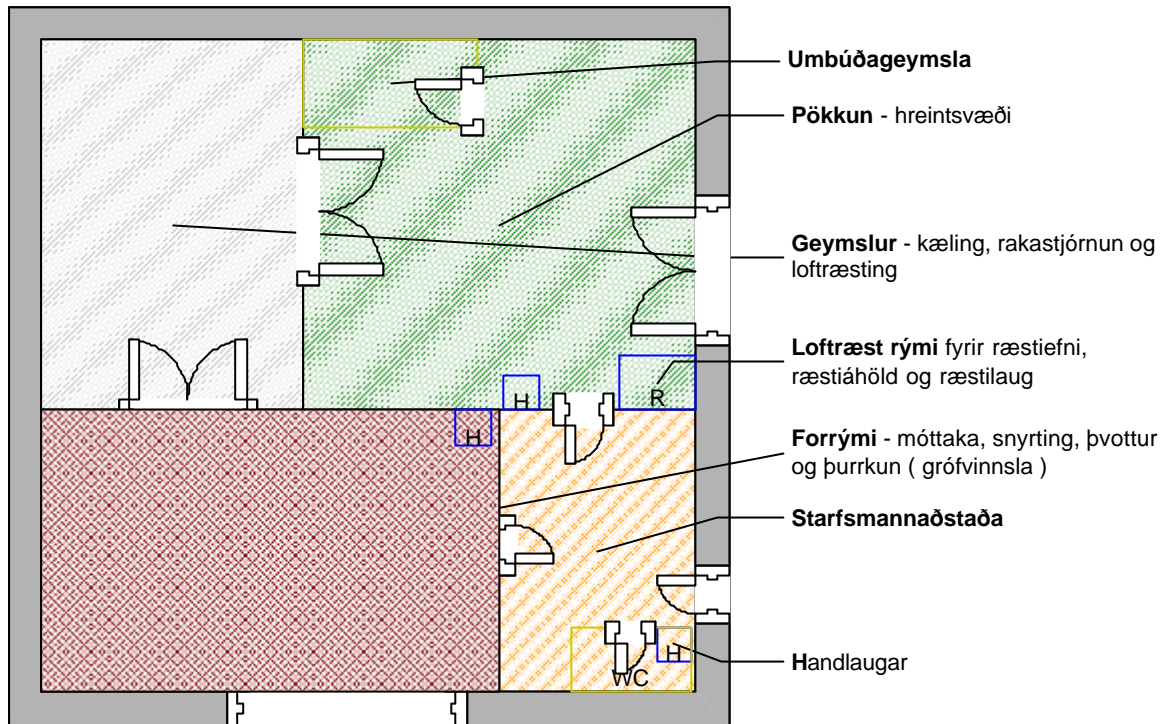
YFIRLIT 19/2003 yfir plöntulyf, örgresisefni, stýriefni og útrýmingarefni, er flytja má til landsins, selja eða nota, sbr. 3. og 4. gr. reglugerðar nr. 50/1984, og skrá yfir framleiðendur og umboðsmenn, ásamt samheitaskrá.

Reglugerð nr. 504/1998 um vistvæna landbúnaðarframleiðslu

Reglugerð nr. 219/1995 um lífræna landbúnaðarframleiðslu

### **Athafnasvæði og skipulag**

Húsakynni *starfseiningarinnar* skulu vera rúmgóð og uppfylla lágmarkskröfur fyrir aðstöðu til vinnslu matvæla. Eftir því sem við á skulu gólf, veggir, loft og húsbúnaður gerður úr eða klæddir efnis sem auðvelt er að þrifa.



**Mynd:** Dæmi um uppsetningu á starfseiningu þar sem meðferð og dreifing garðávaxta fer fram.

Ávallt skal sjá til þess að aðbúnaður og skipulag á umráða- og athafnasvæði matvælafyrirtækja og í flutningstækjum tryggi:

- ? lágmarks líkur á krossmengun<sup>2</sup>, annarri mengun og útbreiðslu meindýra.
- ? auðvelt aðgengi vegna viðhalds, þrifa<sup>3</sup> og jafnvel sóttgreinsunar<sup>4</sup>, þar sem við á.
- ? möguleika á uppsetningu búnaðar til hitastýringar, rakastýringar og stjórnunar á samsetningu andrúmslofts, eftir því sem við á.
- ? auðvelt eftirlit með hitastigi, rakastigi og öðrum aðstæðum.

Umhverfi fyrirtækisins skal vera þrífalegt og rykbundið til varnar því að óhreinindi berist inn á þau svæði sem matvæli eru.

Þar sem það á við er ráðlegt að auðkenna sérstaklega þau svæði, búnað og tæki sem eingöngu eru ætluð matvælum.

Lágmarka skal notkun glers á svæðum þar sem unnið er með matvæli, en sé þess brýn nauðsyn er mikilvægt að verja hugsanlega dreifingu glerbrota.

Sjá nánar um kröfur til húsakynna, innréttinga, búnaðar o.fl. í viðaukum 3, 4 og 5 í matvælaeaglugerð.

<sup>2</sup> Í matvælafyrirtækjum er töluverð hættu á “**krossmengun**” baktería milli matvæla ef ekki er rétt farið að. Með “krossmengun” er átt við að bakteríur berist úr hráum matvælum eða nánasta umhverfi þeirra yfir í matvæli sem eru tilbúin til neyslu.

<sup>3</sup> **Þrif** – sérstaklega á gólum og mótum gólfs og veggja; sérstaklega á snertiflötum matvæla (s.s. bekkir, áhöld og tæki); sérstaklega á loftföstum hlutum; sérstaklega á opnanlegum fögum; sérstaklega á samskeytum, brúnum og ójöfnum.

<sup>4</sup> **Efni til þrifa og gerileyðingar** í matvælafyrirtækjum skulu vera samþykkt af Umhverfisstofnun (áður Hollustuvernd ríkisins) sbr. 2. tl. 4. gr. reglugerðar nr 522/1994. Notkun þessara efna skal haga í samræmi við leiðbeiningar.

## Starfsfólk

Starfsfólk skal vera klætt viðeigandi hreinum hlífðarfatnaði meðan dvalið og unnið er á svæðum sem ætluð eru matvælum. Starfsfólk skal gæta fyllsta hreinlætis og fylgja hreinlætisáætlunum og umgengnisreglum, eins og þær eru settar fram í innra eftirlitskerfi fyrirtækisins. Bifreiðastjórar og viðgerðamenn, hvort sem þeir eru starfsmenn matvælafyrirtækis eða ekki, skulu fylgja sömu reglum. Umgengnisreglur skulu þess vegna vera skýrar og vel sýnilegar þeim sem þær beinast að.

Starfsmannaaðstaða skal búin fullnægjandi fataskiptarými, hæfilegum fjölda salerna, handlauga og öðrum hreinlætisbúnaði. Á lögbýlum þar sem einungis heimilisfólk vinnur í *starfseiningunni* er heimilt að nýta aðstöðu á heimilinu sem starfsmannaaðstöðu. Handþvottaaðstaða verður engu að síður að vera aðgengileg í *starfseiningunni*.

Það er með öllu óheimilt að hleypa húsdýrum eða gæludýrum inn í *starfseininguna*.

## Meðferð og dreifing matvæla

### *Uppskerufrestur:*

Gæta skal að ákvæðum um uppskerufrest eftir notkun varnarefna í garðyrkju.

### *Vatnsnotkun og raki:*

Neysluvatn er afar mikilvægur þáttur í allri matvælaframleiðslu og með það í huga skal forðast, svo sem frekast er kostur, að endurnýta vatn, s.s. við hreinsun matvæla. Slík endurnotkun eykur til muna líkur á útbreiðslu baktería (s.s. jarðvegs-baktería) og annarra óæskilegra efna. Neysluvatn notað í *starfseiningunni* skal koma frá vatnsbóli/-veitu með starfsleyfi heilbrigðiseftirlits og þannig uppfylla ákvæði reglugerðar um neysluvatn.

Til að geymsla matvæla takist vel þarf að gæta þess að gæði vörunnar séu mikil strax í upphafi. Meðferð við upptöku ræður miklu um hve matvælin geymast vel. Eftir þvott og snyrtingu er mikilvægt að þau þorni hæfilega. Þannig má forðast rakaþéttingu innan á umbúðum og/eða geymsluílátum við geymslu, sem síðar getur valdið skemmdum á vörunni.

### *Geymslur:*

Mikilvægt er að geymslur bjóði upp á viðeigandi kælingu, rakastjórnun og loftræstingu, auk þess sem þær séu í samræmi við umfang starfseminnar.

Í flestum tilfellum er best að geyma matvælin í kössum<sup>5</sup> sem staflast hver upp á annan en þannig nýtist rýmið best auk þess sem loftun er tryggð.

Mjög mikilvægt er að þvo og hreinsa geymslur og kassa fyrir notkun til að draga úr hættunni á geymslu sjúkdómum. Þrífni er auðveldast að framkvæma um leið og geymslan tæmist því að öðrum kosti þorna óhreinindin á flötunum.

### *Umbúðir:*

Við val á efnum og hlutum sem ætlað er að snerta matvæli (umbúðir, ílát, áhöld, tækjabúnaður) er mikilvægt að gefa gaum að ýmsum öryggis þáttum (sbr. ákvæði reglugerða um efni og hluti sem ætlað er að snertinga matvæli). Athygli er vakin á að umbúðir undir matvæli eða fylgiskjöl þeirra eiga að vera auðkennd með áletrun, sem lýsir notkunarviði, eða merki, sem sýnir vínklas og gaffal.

---

<sup>5</sup> Kassaúr plasti sem auðvelt er að þrifa

**Dreifing:**

Við dreifingu matvæla, þ.e. við flutning frá framleiðanda til endursöluaðila eða neytanda, skulu sömu aðstæður haldast og í geymslum *starfseiningarinnar*. Gæta skal fyllst hreinlætis og sjá til þess að viðeigandi hitastig haldist meðan á dreifingu stendur. Þeir einir mega dreifa matvælum sem til þess hafa starfsleyfi viðkomandi heilbrigðiseftirlits.

**Efnavara:**

Matvæli skulu vera skýrt afmörkuð frá eiturefnum, hættulegum efnum og öðrum mengandi efnum bæði í flutningi og geymslu. Hvernig aðskilnaði er háttáð byggist af stórum hluta á ástandsformi efnanna sem um ræðir. Almenna reglan er sú að þau séu geymd á öruggum stað, bæði m.t.t. matvælaöryggis og öryggis manna og dýra. Ástandsform efna geta verið þrenns konar. Þau geta verið föst, fljótandi eða í gasformi.

Föst efni er í flestum tilvikum nægilegt að aðskilja frá matvælum með skilrúmi. Þó ber að hafa í huga að föst efni geta verið í duftformi sem getur dreifst yfir matvæli sem ryk og slík föst efni þarf þá að aðgreina vel frá matvælunum.

Fljótandi efni þarf að aðskilja frá matvælum með skilrúmi og lekavörn. Lekavörn getur verið skúffa eða ker sem tekur við hugsanlegum leka úr ílátum. Einnig geta fljótandi efni gufað upp, þ.e. breyst í gasform.

Efni í gasformi er erfitt að aðskilja frá matvælum ef tekið er tillit til hugsanlegs leka úr ílátum. Gasið dreifist út í andrúmsloftið og kemst um allt það rými sem opið er. *Slík efni skal geyma í rými, t.d. skáp, með vélrænni loftræstingu.*

**Innra eftirlit matvælafyrirtækja**

Matvælafyrirtæki eiga að starfrækja innra eftirlit eins og því er lýst í matvælaeðlugerðinni eða taka a.m.k. mið af leiðbeinandi reglum sem settar hafa verið af Umhverfisstofnun og Heilbrigðiseftirliti sveitarfélaga um “**álmennu innra eftirlit**” í matvælafyrirtækjum. Innra eftirlitskerfið skal ná til allra starfseininga viðkomandi fyrirtækja, þar sem unnið er með matvæli, þ.m.t. flutningatækja. Mikilvægt er að umfang og framkvæmd innra eftirlitskerfisins sé aðlagð að umfangi og eðli fyrirtækisins sem notar það.

Helstu þættir almenns innra eftirlits eru tilgreindir hér að neðan, en nánari upplýsingar eru í bæklingi sem nálgast má hjá Heilbrigðiseftirliti sveitarfélaga og Matvælasviði Umhverfisstofnunar:

- ? Þjálfun og fræðsla starfsfólks um eiginleika matvæla og öryggisþætti
- ? Heilsufarsskýrsla starfsfólks – (sbr. 3. mgr., viðauka 3 í matvælaeðlugerð)
- ? Hreinlætisáætlun
  - Umgengnisreglur starfsfólks og gesta
  - Meindýravarnir
  - Þrifaáætlun
- ? Innkaup, vörumóttaka og viðbrögð við frávikum
- ? Stjórnun á hitastigi (og rakastigi)

**Helstu reglur um merkingar matvæla**

Réttur neytenda til upplýsinga er mikill – merkingar skulu vera sýnilegar og vel læsilegar. Um merkingar matvæla er vísað til upplýsingaspjalds útgefna af Umhverfisstofnun og Heilbrigðiseftirliti sveitarfélaga og merkingareglugerðar nr.

588/1993, með síðari breytingum. Sérstök ákvæði reglugerðarinnar er snúa að starfsgreininni eru:

- ? **Tegundarheiti kartaflna:** Á kartöfluumbúðum komi skýrt fram tegundarheiti (12. gr.). Þetta á einnig við um kartöflur í lausasölu (2. mgr. 44. gr.).
- ? **Framleiðsluland:** Upplýsingar um framleiðsluland komi fram ef nauðsynlegt er til að gefa rétta hugmynd um uppruna vörunnar (14. gr.).
- ? **Þyngdarmerkingar:** Innpakkaðir garðávextir skulu þyngdarmerktir. Skylt er að merkja nettóþyngd krydda og kryddjurta þrátt fyrir að þær vegi minna en 5 g (15. - 18 gr.).
- ? **Geymsluskilyrði:** Ef garðávextirnir krefjast sérstakra geymsluskilyrða er mælt með því að slíkt sé merkt á umbúðir. Hér er átt við þau matvæli sem falla utan skilgreininga á KÆLIVÖRU, FRYSTIVÖRU og þeim matvælum sem þola vel stofuhita (19. gr.).
- ? **Geymsluþolsmerkingar:** Ferskir [garðávexti], þar með taldar kartöflur sem ekki hafa verið flysjaðar, sneiddar eða meðhöndlaðar með öðrum hætti eru undaskildir kröfum um “best fyrir” eða “best fyrir lok” merkingar. Undanþága þessi nær ekki til spírandi fræja eða sambærilegra afurða svo sem belgaldinspíra (22. gr.).
- ? **Innihaldslýsing:** Innihaldslýsing er óþörf ef: a) varan er úr einu hráefni og heiti vörunnar er lýsandi; b) um er að ræða ferska [garðávexti], þar með taldar kartöflur, sem hvorki hafa verið flysjaðar, sneiddar né meðhöndlaðar á sambærilegan hátt (26. gr.).  
Heimilt er, fyrir blöndur af [garðávöxtum], kryddi eða kryddjurtum þar sem ekki er umtalsvert meira af einni tegund en annarri miðað við þyngd, að tilgreina innihald þannig að vikið er frá magnröð, að því tilskildu að innihaldslýsingunni fylgi athugasemd á borð við “breytilegt hlutfall”. (24. gr.)
- ? **Framleiðslulota:** [Innpakkaða garðávexti] á að merkja með framleiðslulotu. Ítarleg dagsetning um geymsluþol (dd.mm.ár) getur komið í stað framleiðslulotu. Merking þessi er óþörf á þeim stigum í matvælaferlinu þegar um er að ræða flutning frá starfseiningu til frekari tilreiðslu eða vinnslu (33. gr.).
- ? **Vöru dreift “í lausu”:** Þegar vörum er dreift í “lausu”, s.s. í kössum eða sekkjum, er nauðsynlegt að ákveðnar lágmarks upplýsingar (sbr. að ofan) fylgi af hendi framleiðanda (44. gr.).

## Umhverfismál

Forsvarsmanni *starfseiningarinnar* er skylt að sjá um, að á athafnasvæði fyrirtækisins sé gætt fyllsta hreinlætis. Við gerð mannvirkja og tækja og við rekstur allan skal taka fyllsta tillit til nauðsynlegra heilnæmis- og hollustuhátta. Allar vélar og tæki, hráefni og annað það er starfseminni tilheyrir skal vistað á lóð fyrirtækisins og þannig frá því gengið að ekki valdi óþrifum eða óþægindum fyrir nágranna. Ef þarf að geyma kör, kassa og aðra hluti utandyra, skal raða slíku upp á snyrtilegan hátt, og eftir atvikum byrgja innsýn á svæðið, t.d. með skjólgirðingu, gróðurbelti, jarðvegs- eða gróðurmön. Skylt er að halda húsnæði og lóð snyrtilegu og í samræmi við kröfur heilbrigðiseftirlits. Sorphirslur og ílát undir úrgang skulu jafnframt standast kröfur heilbrigðiseftirlitsins.

### *Fráveitur*

Um fyrirkomulag og staðsetningu frárennslis skal fara samkvæmt fyrirmælum byggingarnefndar og heilbrigðiseftirlits og vera í samræmi við leiðbeiningar heilbrigðisyfirvalda.

Fráveituvatn skal vinna til förgunar á þann hátt að heilsu manna stafi ekki hætta af og röskun á lífríki verði sem minnst. Fráveituvatn frá hreinlætisaðstöðu og vinnslu skal leiða í rotþró með siturlögn. Heimilt er að veita skolvatni grænmetis í malarsvelg og síðan í jarðveg, yfirborðsvatn af þökum og nærsvæðum skal leiða framhjá hreinsivirki, að öðru leyti skal losun efna, umhverfisálag og mæliaðferðir skulu vera í samræmi við reglugerð nr. 798/1999 um fráveitur og skólþ.

Ef þvo á vélar og tæki eða hluta þeirra utandyra skal það gert á föstu vökvaheldu plani með afrennslu um olíuskilju. Fyrirtækið skal ávallt leitast við að velja sem minnst mengandi aðferð til véla- og glerþvotta s.s. lokuð kerfi án leysiefna t.d. gufubvott og háþrýstþvott.

### *Úrgangur*

Stefnt skal að fullnýtingu hráefna og með hreinni framleiðslutækni skal stuðla að endurnýtingu og endurvinnslu úrgangs eins og kostur er. Úrgangur skal flokka eftir því sem tók eru á til endurvinnslu og jarðgerðar á staðnum eða flytja reglulega til vinnslu eða til eyðingar hjá viðurkenndum móttökuaðilum.

Sorpílat skulu vera með loki og þannig hindraður aðgangur meindýra, vargfugls og annarra dýra að gámum, þróm, hreinsivirkjum og úrgangi garðyrkjustöðvarinnar.

Geyma skal öll hættuleg efni, varnarefni, efnasambönd og efnaúrgangur á öruggan hátt og í samræmi við reglugerð nr. 50/1984 um notkun eiturefna og hættulegra efna í landbúnaði og garðyrkju og til útrýmingar meindýra. Eftir mætti skal draga úr myndun spilliefna, m.a. með notkun skaðlausra efna, með endurnýtingu eða endurhæfingu efna, sbr. ákvæði reglugerðar um flokkun, merkingu og meðferð eiturefna, hættulegra efna og vörutegunda sem innihalda slík efni, nr. 236/1990.

Halda skal skrá um innkaup efna sem geta orðið að spilliefnum. Tiltaka skal magn (kg, l) og þann flokk hættulegs úrgangs sem efnið tilheyrir. Einnig skal skrá magn (kg, l) og gerð spilliefna sem skilað hefur verið til móttökustöðvar eða flutningsaðila. Óheimilt er að blanda spilliefnum við annan úrgang eða losa þau í fráveitu. Ekki skal blanda saman mismunandi flokkum spilliefna.

### **Hávaði**

Takmarka skal hávaða eins og kostur er og þess gætt að hann valdi ekki óþægindum í nærliggjandi umhverfi. Hávaði við lóðarmörk skal uppfylla viðmiðunarmörk fyrir hávaða skv. reglugerð um hávaða nr. 933/1999.

### **Loftmengun**

Loftræstingu skal þannig háttáð að hún valdi ekki fólki í nærliggjandi húsakynnum óþægindum vegna mengunar eða hávaða.

Búnaður við lýsingu skal vera þannig útbúin að orka nýtist sem best og að ljósmengun verði í lágmarki.

### **Kælitæki**

Búnaður kælitækja skal vera í samræmi við reglugerðir þar um, m.a. reglugerð nr. 533/1993 um kæli- og varmadælukerfi með ósoneyðandi kælimiðlum, reglugerð nr. 586/2002 um efni sem eyða ósonlaginu, og reglugerð nr. 230/1998 um tiltekin efni sem stuðla að auknum gróðurhúsaáhrifum. Aðili sem annast viðhald kæli- og frystibúnaðar skal hafa tilskilin leyfi í samræmi við lög um eiturefni- og hættuleg efni nr 52/1988

### **Olútankar**

Um meðferð og frágang olíu- og gastanka og búnaðar fer samkvæmt reglugerð nr. 35/1994 um varnir gegn olíumengun frá starfsemi á landi.

## Starfsleyfi

- O -

HEILBRIGÐISNEFND XXX

Jón Jónsson  
kt. 000000-0000

fær hér með starfsleyfi til að meðhöndla og dreifa garðávöxtum að  
ítarlegt heimilisfang

... nafn fyrirtækis ef við á ...

Starfsleyfið er veitt skv. lögum um hollustuhætti og mengunarvarnir nr. 7/1998, m.s.br., lögum um matvæli nr. 93/1995, m.s.br., reglugerð nr. 785/1999 um starfsleyfi fyrir atvinnurekstur sem getur haft í för með sér mengun, reglugerð nr. 522/1994 um matvælaeftirlit og hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu matvæla, reglugerð nr. 941/2002 um hollustuhætti og aðrar reglugerðir sem gilda starfsemi fyrirtækisins.

Starfsleyfið gildir um eftirfarandi: *[nánari lýsing starfsemi en tilgreind er að ofan auk upptalningar á hvaða matvæli umræðir; eru sérstakar takmarkanir settar ?; o.fl. þ.h.]*

Farið skal eftir meðfylgjandi viðmiðunarreglum um meðferð og dreifingu garðávaxta eftir því sem við á. *[Hes einfaldi viðmiðunarreglurnar fyrir lítil fyrirtæki eins og þarf til að ná fram markmiðum þeirra]*

Fyrirhugaðar meiri háttar breytingar á húsnæði eða rekstri skulu gerðar í samráði við Heilbrigðiseftirlit XXX. Ef fyrirtækið flytur eða eigendaskipti verða fellur starfsleyfið úr gildi.

Starfsleyfihafi skuldbindur sig til að sjá svo um að starfsemi og rekstur fyrirtækisins sé í samræmi við gildandi lög og reglur. Árlegt eftirlitsgjald skv. gjaldskrá Heilbrigðiseftirlits XXX verður innheimt þar til tilkynning berst um að starfsemi hafi verið hætt.

Framsál starfsleyfis er óheimilt.

Starfsleyfið gildir til ..... ára frá útgáfudegi

dd.mm.ár  
f.h. heilbrigðisnefndar

N.N.  
heilbrigðisfulltrúi

**Umhverfisstofnun**  
**Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga**

**07.02.08**

Útgáfu númer: 1.0

Útgáfu dagur: 19.12.2005

**Fiskbúðir**

Unnið í samstarfi Umhverfisstofnunar og heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga.  
1. útgáfa 2.6.2004.

---

***Fiskbúðir***

Viðmiðunarreglur við eftirlit



*Örugg matvæli – allra hægur*

## Efnisyfirlit

Efnisyfirlit.....	2
Inngangur.....	3
Helstu lög og reglugerðir .....	3
Athafnasvæði og skipulag.....	4
Almennt um athafnasvæði utandyra .....	4
Almennt um húsakynni.....	4
Starfsfólk.....	4
Aðstaða starfsfólks.....	4
Hreinlæti starfsfólks.....	5
Meðferð og dreifing matvæla .....	5
Flutningur matvæla .....	5
Vörumóttaka.....	6
Vinnslurými .....	6
Frekari vinnsla .....	6
Kæli-, frysti- og þurrvörugeymslur.....	6
Þrif á búnaði.....	7
Umbúðir .....	7
Verslunarrými .....	7
Umhverfismál .....	7
Innra eftirlit matvælafyrirtækja.....	7
Helstu reglur um merkingar matvæla .....	8
Ítarefni.....	8

### **Inngangur**

Matvælafyrirtæki er hvert það fyrirtæki og hver sá aðili sem annast *framleiðslu* og *dreifingu* matvæla. Framleiðsla er meðferð hráefnis, vinnsla, pökkun, matreiðsla og annað sem tengist framleiðslu, s.s. húsnæði, efni og hlutir sem komast í snertingu við matvæli, störf, hreinlæti og heilbrigði starfsfólks. 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.

Matvælafyrirtæki eiga að hafa starfsleyfi heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga (HES) í sinni heimabyggð. Kröfum til matvælafyrirtækja er m.a. lýst í matvælaeigningarlögum.

Viðmiðunarreglur þessar fyrir fiskbúðir eru hugsaðar sem hjálpartæki fyrir þá sem starfrækja eða hyggja á starfrækslu slíkra verslana. Það skal tekið skýrt fram að viðmiðunarreglurnar vísa einungis til lágmarkskrafna sem gerðar eru af Umhverfisstofnun (UST) og HES til matvælafyrirtækja af þessari tegund. Lög og reglugerðir um matvæli kveða nánar á um skyldur matvælafyrirtækja. Allar nánari upplýsingar veitir HES.

### **Helstu lög og reglugerðir <sup>1</sup>**

Lög nr. 93/1995 um matvæli.

Lög nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir.

Reglugerð nr. 536/2001 um neysluvatn.

Reglugerð nr. 522/1994 um matvælaeftirlit og hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu matvæla (matvælaeigningarlög).

Reglugerð nr. 503/2005 um merkingu matvæla.

- Reglugerð nr. 588/1993 um merkingu, auglýsingu og kynningu matvæla. *Aðeins kafli um fullyrðingar er í gildi.*

Reglugerð nr. 537/1993 um efni og hluti sem ætlað er að snerta matvæli.

Einnig skal tekið tillit til sérreglugerða sem undir þessa reglugerð heyra.

Reglugerð nr. 285/2002 um aukefni í matvælum.

Byggingareglugerð nr. 441/1998.

Reglugerð nr. 785/1999 um starfsleyfi fyrir atvinnurekstur sem getur haft í för með sér mengun.

Reglugerð nr. 786/1999 um mengunarvarnaeftirlit.

Reglugerð nr. 796/1999 um varnir gegn mengun vatns.

Reglugerð nr. 798/1999 um fráveitur og skólþ.

Reglugerð nr. 737/2003 um meðferð úrgangs.

Reglugerð nr. 806/2003 um spilliefni.

Reglugerð nr. 933/1999 um hávaða.

Reglugerð nr. 787/1999 um loftgæði.

Reglugerð nr. 586/2002 um ósoneyðandi efni.

Reglugerð nr. 533/1993 um kælikerfi.

Reglugerð nr. 230/1998 um efni sem geta valdið gróðurhúsaáhrifum.

---

<sup>1</sup> Athugið að taka verður tillit til hugsanlegra síðari breytinga á lögum og reglugerðum og að þetta er ekki tæmandi listi. <http://www.rettarheimild.is/>

## Athafnasvæði og skipulag

### *Almennt um athafnasvæði utandyra*

Lóð skal vera snyrtilega umgengin, rykbundin og bundið slitlag með góðum halla að niðurföllum á öllum athafnasvæðum utandyra. Þannig má betur tryggja að óhreinindi berist ekki inn á þau svæði innan dyra þar sem matvæli eru geymd og/eða unnin.

### *Almennt um húsakynni*

Húsakynni skulu vera rúmgóð og uppfylla lágmarkskröfur fyrir aðstöðu til vinnslu matvæla (sjá nánar í Byggingareglugerð og í viðaukum 3, 4 og 5 í matvælaeðlugerð). Ávallt skal sjá til þess að aðbúnaður og skipulag matvælafyrirtækja og flutningstækja þeirra tryggi:

- ? lágmarks líkur á krossmengun<sup>2</sup>, annarri mengun og útbreiðslu meindýra.
- ? auðvelt aðgengi vegna viðhalds, þrifa<sup>3</sup> og sóttthreinsunar<sup>4</sup>, þar sem við á.
- ? fullnægjandi hitastigs- og rakastjórnun, eftir því sem við á.
- ? auðvelt eftirlit með hitastigi, rakastigi og öðrum aðstæðum.

Eftir því sem við á skulu gólf, veggir, loft og húsbúnaður gerð úr eða klædd efni sem auðvelt er að þrifa. Þeim skal vera vel við haldið og þau hrein. Gólf skulu halla að niðurföllum og þannig gerð að ekki myndist pollar á þeim.

Lágmarka skal notkun glers á svæðum þar sem unnið er með matvæli, en sé þess brýn nauðsyn er mikilvægt að verja hugsanlega dreifingu glerbrota (t.d. frá ljósastæðum).

Sérstakt lokað og loftræst rými (útsog) skal vera til staðar með ræstivaski og aðstöðu til að geyma ræstiefni og önnur hættuleg efni. Þar skulu einnig geymd áhöld til þrifa eftir því sem við á. Þar sem blautþrif fara fram skal vera upphengi fyrir slöngur og gólfsköfur við vatnskрана.

Meindýravarnir skulu vera til staðar eftir þörfum, þó er gerð krafa um flugnanet í opnanlegum fögum og a.m.k. eitt flugnaljós við hvern inngang (vörumóttaku og verslunarrými). Huga skal sérstaklega að eftirliti með og staðsetningu flugnaljósa m.t.t. fjarlægðar frá vinnuborðum og blæstri.

## Starfsfólk

### *Aðstaða starfsfólks*

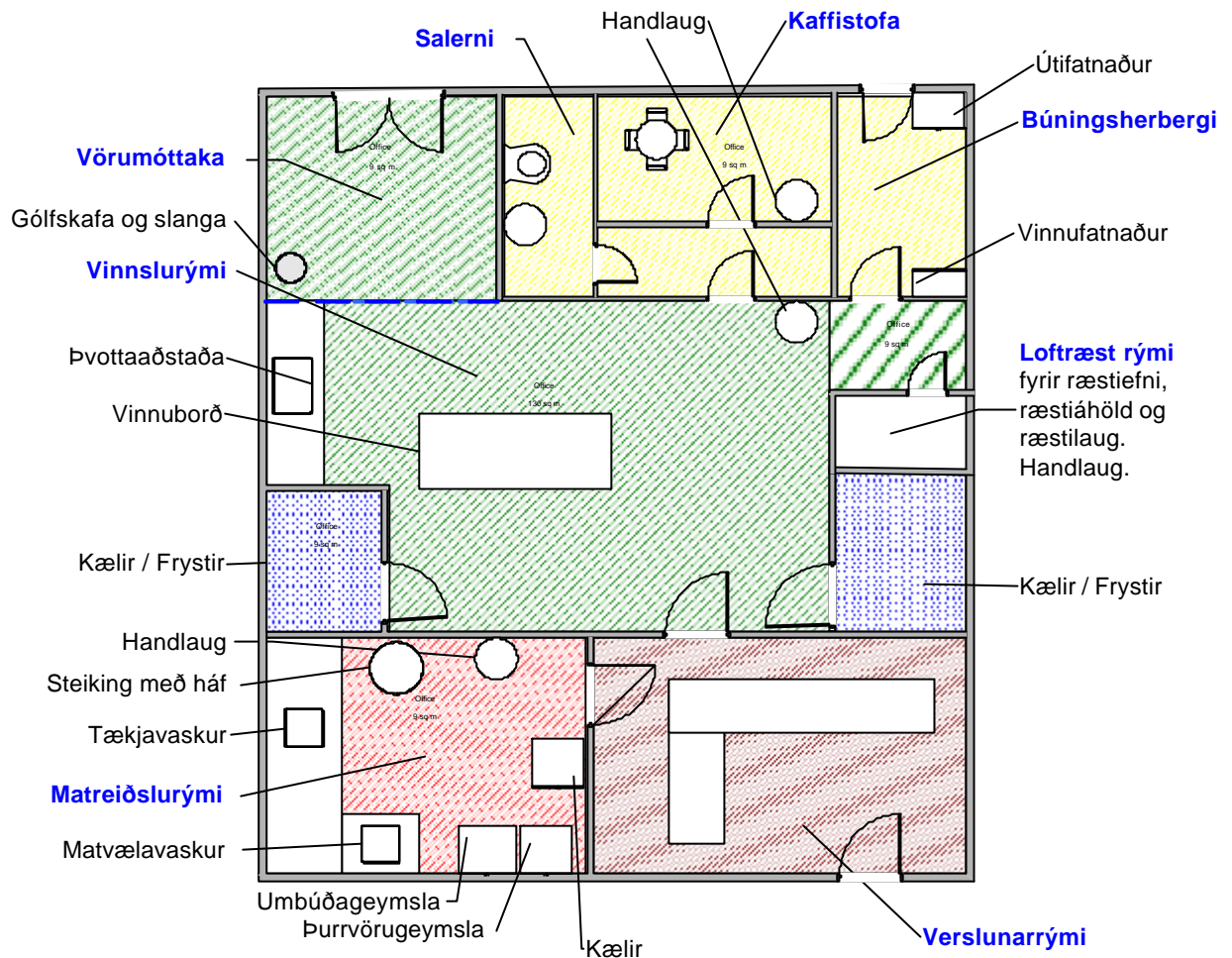
Aðskilja skal starfsmannaaðstöðu, þ.m.t. starfsmannainngang frá vinnusvæði með veggjum sem ná upp í loft. Áhersla skal lögð á að ekki séu höfð saman útiföt og vinnuföt. Hurðir salerna opnast ekki beint inn í vinnusvæði. Aðstaða skal vera til handþvottar áður en farið er inn á vinnusvæði.

Notkun tóbaks er óheimil í rými þar sem meðferð óvarinna matvæla eða umbúða á sér stað. Heimilt er að útbúa reyksvæði, sem er aðskilið frá öðrum svæðum með veggjum þ.e. sér rými eða bygging.

<sup>2</sup> Í matvælafyrirtækjum er töluverð hættu á “**krossmengun**” baktería milli matvæla ef ekki er rétt farið að. Með “krossmengun” er átt við að bakteríur berist úr hráum matvælum eða nánasta umhverfi þeirra yfir í matvæli sem eru tilbúin til neyslu.

<sup>3</sup> **Þrif** – sérstaklega á gólfum og mótum gólfs og veggja; sérstaklega á snertiflötum matvæla (s.s. bekkir, áhöld og tæki); sérstaklega á loftföstum hlutum; sérstaklega á opnanlegum fögum; sérstaklega á samskeytum, brúnum og ójöfnum.

<sup>4</sup> **Efni til þrifa og gerileyðingar** í matvælafyrirtækjum skulu vera samþykkt af Umhverfisstofnun sbr. 2. tl. 4. gr. reglugerðar nr. 522/1994. Notkun þessara efna skal haga í samræmi við leiðbeiningar.



**Mynd:** Dæmi um hönnun fiskbúðar. Athugið myndin sýnir ekki rétt hlutföll m.v. raunverulegar aðstæður.

### *Hreinlæti starfsfólks*

Starfsfólk skal vera klætt viðeigandi hreinum hlífðarfatnaði meðan dvalið/unnið er á svæðum sem ætluð eru matvælum. Starfsfólk skal gæta fyllsta hreinlætis og fylgja hreinlætisáætlunum og umgengnisreglum, eins og þær eru settar fram í innra eftirlitskerfinu. Bifreiðastjórar, hvort sem þeir eru starfsmenn matvælafyrirtækis eða ekki, skulu fylgja sömu reglum. Umgengnisreglur skulu þess vegna vera skýrar og vel sýnilegar.

### **Meðferð og dreifing matvæla**

#### *Flutningur matvæla*

Flutningur hráefna og tilbúinna matvæla til og frá fyrirtækinu skal fara fram í lokuðum bifreiðum/ílátum. Mikilvægt er að fylgjast með hitastigi í flutningsfarmi og að tryggja að rétt hitastig haldist í vöru (0-4°C / -18°C eða lægra / 60°C). Flutningsrými skal gert úr eða klætt efni sem auðvelt er að þrifa.

*Vörumóttaka*

Aðstaða til móttöku á fiski skal vera nægjanlega stór til að taka á móti því hráefni sem kemur til vinnslu. Allt hráefni skal tekið inn í hús við komu og skal ekki undir nokkrum kringumstæðum standa í körum eða öðrum ílátum utanhúss. Mikilvægt er að fylgjast með hitastigi í hráefni og sjá til þess að það sé geymt vel ísað og/eða í kæligeymslum fyrirtækisins (0-4°C).

Móttaka á öðrum matvælum og umbúðum skal fara þannig fram að ekki sé hætt á að þau óhreinist eða spillist.

*Vinnslurými*

Allar handlaugar skulu vera frístandandi með handfrjálsum blöndunartækjum og skulu vera við þær fljótandi handsápa, einnota pappírshandþurrkur og gerileyðir.

Nægilegur aðskilnaður skal vera á milli hreinna og óhreinna svæða og þess sérstaklega gætt að ekki verði krossmengun á milli hráefnis og unninnar vöru. Ef slæging fer fram í vinnslunni skal flökun og skurður vera aðskilin frá slægingu a.m.k. í tíma.

Borðrými skal vera í samræmi við umfang starfseminnar. Lýsing skal vera nægjanleg og ljósaborð eftir þörfum. Flök og fiskstykki skulu ekki vera lengur í vinnslu en þörf er á, þannig að hækkun hitastigs verði sem minnst.

Ef frekari forvinnsla hráefnis fer fram skal viðeigandi búnaður til þeirrar vinnslu vera til staðar t.d.:

*Söltun:* Afmörkuð kæliaðstaða

*Reyking:* Kaldreyking; aðstaða til hitastýringar, sér klefi vegna lyktar og til að lágmarka hættu á krossmengun.

Heitreyking; starfsleyfisskylt og sérstakar kröfur um aðbúnað.

*Kæsing:* Afmörkuð kæliaðstaða

*Meðhöndlun sjófugla:* Aðskilnaður frá annarri vinnslu a.m.k. í tíma

Góður vaskur til þrifa á bökkum, minni körum, hnífum og öðru sem til fellur er nauðsynlegur. Þar sem stærri kör eru notuð þarf að vera til staðar aðstaða til að skola og þrifa þau.

*Frekari vinnsla*

Ef frekari vinnsla fer fram svo sem gerð fiskrétta ýmiskonar (plokkfiskur, ofnréttir o.fl.) þarf að vera innréttað sér rými til þeirra starfa sem er aðskilið frá vinnslu. Til staðar þurfa að vera auk vinnuborða, matvælavaskur, tækjavaskur og handlaug með viðeigandi búnaði. Ef steiking fer fram á staðnum (t.d. fiskbollur) þarf að vera til staðar háfur yfir eldun og skal hann vera samþykktur af byggingafulltrúa.

Gæta skal að réttri meðhöndlun matvæla, m.a. að soðin eða steikt matvæli sem selja á kæld séu kæld eins fljótt niður og unnt er í 0-4°C. Ef afgreiða á matvælin heit skal hitastigi þeirra haldið yfir 60°C.

Salt sem notað er til söltunar skal vera hæft til matvælavinnslu.

Vatn sem notað er í fyrirtækinu skal fullnægja kröfum reglugerðar nr. 536/2001 um neysluvatn.

*Kæli-, frysti- og þurrvörugeymslur*

Nægilegt geymslurými skal vera fyrir kælivörur, frystivörur, þurrvörur og umbúðir með viðeigandi hitastig. Hitastig í kælum skal vera 0-4°C og í frystum a.m.k. -18°C. *Hitamælar* skulu vera í öllum kælum og frystum. Matvæli, ílát og umbúðir þeirra skulu ekki standa beint á gólfi eða þétt upp við vegg.

Mikilvægt er að tryggja rétt geymsluskilyrði fyrir matvælin. Gæta skal sérstaklega að því að ekki verði krossmengun á milli hráefnis og unninnar vöru við geymslu.

#### *Þrif á búnaði*

Þrif á húsnæði og búnaði skal framkvæma skv. þrifaáætlun og með efnun sem samþykkt eru af UST til notkunar í matvælafyrirtækjum. Þrif á áhöldum og ílátum skal framkvæma eins oft og þurfa þykir.

#### *Umbúðir*

Einungis skulu notaðar umbúðir sem hæfar eru til notkunar fyrir matvæli. Glas og gaffalmerkið segir m.a. til um það.



#### *Verslunarrými*

Gott kæliborð fyrir fisk og fiskrétti. Aðrir kælur og frystar og aðstaða fyrir þurrvörur eftir þörfum. Gera þarf ráð fyrir afgreiðsluborði og aðstöðu til að geyma umbúðir.

Í kæliborði skal vera fullnægjandi aðskilnaður á milli soðinnar og hrárrar vöru a.m.k. með skilrúmi, til að tryggja að krossmengun eigi sér ekki stað. Eggjum, sjófugli og annarri villibráð skal haldið sér. Hitamælar skulu vera í frystum og kælum.

### **Umhverfismál**

Meðferð á slógi, beinum, hausum og afskurði skal þannig háttáð að óþrifnaður og ólykt stafi ekki af. Þennan úrgang skal geyma í lokuðum ílátum/umbúðum og eftir atvikum í kæli ef hann er ætlaður til verðmætasköpunar á öðrum vettvangi.

Sorptunnur eða gámar skulu vera lokuð. Losun og þrif á ílátum sé gerð reglulega.

Kælikerfi skulu merkt með gerð kælimiðils og magni hans og skal viðhaldsbók vera til staðar. Ef á kælikerfum eru samtals 30 kg eða meira af kælimiðlum þarf sérstakt starfsleyfi heilbrigðiseftirlits vegna þeirra.

Takmarka þarf magn úrgangs sem berst út í holræsakerfi frá fyrirtækinu. Koma þarf fyrir sigti í niðurföllum til að grípa mesta úrganginn úr skolvatninu.

Vakin er athygli á því að á árinu 2004 eru væntanleg samræmd starfsleyfisskilyrði UST og HES á sviði mengunarvarna fyrir stórar og smáar fiskvinnslur. Fiskbúðir með vinnslu falla undir þetta og skulu þær taka mið af skilyrðunum í starfsemi sinni.

### **Innra eftirlit matvælafyrirtækja**

Fiskbúðir eiga að starfrækja innra eftirlit eins og því er lýst í matvælaeaglugerðinni og taka a.m.k. mið af leiðbeinandi reglum sem settar hafa verið af Umhverfisstofnun og heilbrigðiseftirliti sveitarfélaga um **‘almennt innra eftirlit’** í matvælafyrirtækjum.

Innra eftirlitskerfið skal ná til allra starfseininga viðkomandi fyrirtækja, þar sem unnið er með matvæli, þ.m.t. flutningatækja. Mikilvægt er að umfang og framkvæmd innra eftirlitskerfisins sé aðlagð að umfangi og eðli fyrirtækisins sem notar það.

Helstu þættir almenns innra eftirlits eru tilgreindir hér að neðan, en nánari upplýsingar eru í bæklingi sem nálgast má hjá heilbrigðiseftirliti sveitarfélaga og Umhverfisstofnun:

- ? Þjálfun og fræðsla starfsfólks um eiginleika matvæla og öryggisþætti
- ? Heilsufarsskýrsla starfsfólks – (sbr. 3. mgr., viðauka 3 í matvælaeaglugerð)
- ? Hreinlætisáætlun
  - Umgengnisreglur starfsfólks og gesta
  - Meindýravarnir
  - Þrifaáætlun

- ? Eftirlit við vörumóttöku (s.s. uppruni vöru, skynmat, hitastig o.fl.) og viðbrögð við frávikum
- ? Stjórnun á hitastigi (og rakastigi)

### **Helstu reglur um merkingar matvæla**

Réttur neytenda til upplýsinga er mikill. Merkingar skulu vera sýnilegar og vel læsilegar. Hvað varðar merkingar matvæla er vísað til upplýsingaspjalds<sup>5</sup> útgefnu af Umhverfisstofnun og heilbrigðiseftirliti sveitarfélaga og reglugerðar nr. 588/1993 um merkingu, kynningu og auglýsingu matvæla, með síðari breytingum.

- ? Þegar vöru er pakkað á sölustað í auglýsing kaupanda er ekki bein krafa gerð um merkingar, hinsvegar skal seljandi vörunnar geta veitt kaupanda sömu upplýsingar og annars kæmu fram á forpökkuðum matvælum (sbr. 44. gr. merkingareglugerðarinnar).
- ? Þegar vara er forpökkuð skulu eftirfarandi upplýsingar koma fram á umbúðum, eftir því sem við á:
  - ? Heiti vöru.
  - ? Heiti og heimilisfang framleiðanda eða annars ábyrgs aðila.
  - ? Nettóþyngd.
  - ? Geymsluskilyrði.
  - ? Geymsluþol.
  - ? Innihaldslýsing.
  - ? Notkunarleiðbeiningar.
  - ? Framleiðslulota.
  - ? Magn innihaldsefna eða flokka þeirra.

Vísað er til 9. gr. merkingareglugerðarinnar um nánari útskýringar.

- ? Þegar um er að ræða vörur sem sendar eru til dreifingar á öðrum stigum skal horfa til 10. gr. merkingareglugerðarinnar.

### **Ítarefni**

- ? Rannsóknastofnun fiskiðnaðarins hefur gefið út bæklinginn ***Mikilvægi góðrar meðhöndlunar á fiski***, sem eins og titillinn gefur til kynna, fjallar um mikilvægi fyrstu meðhöndlunar á fiski eftir að hann veiðist, svo sem blóðgun, slægingu, þvott og kælingu. Þessi grundvallaratriði skipta höfuðmáli um það hversu mikil verðmæti hægt er að gera úr fiski. Bæklingurinn er ókeypis og er hægt að nálgast hann á vef Rf, [www.rf.is](http://www.rf.is), sem pdf-skjal eða fá hann sendann.
- ? ***Rf pistlar*** (15 pistlar með ýmiskonar fróðleik komu út á árunum 1997-1999). Hér eru gefnir tenglar á nokkra þeirra:
  - o Örverur (í sjávarafurðum); <http://www.rf.is/media/utgafa/Pistill-3.pdf>
  - o Varasöm efni í sjávarfangi; <http://www.rf.is/media/utgafa/Pistill-4.pdf>
  - o Hreinlæti og hönnun fiskvinnslubúnaðar; <http://www.rf.is/media/utgafa/Pistill-6.pdf>
  - o Reyking matvæla; <http://www.rf.is/media/utgafa/Pistill-9.pdf>
  - o Los og sprungur í fiski; <http://www.rf.is/media/utgafa/Pistill-10.pdf>
  - o Dauðastirðnun í fiski; <http://www.rf.is/media/utgafa/Pistill-11.pdf>
  - o Frysting og geymsla frystra sjávarafurða; <http://www.rf.is/media/utgafa/Pistill-13.pdf>

---

<sup>5</sup> <http://www.ust.is/Frodleikur/UtgefingEfni/KortOgBæklingar/nr/892>

- ? Fræðslubækling um *umbúðir matvæla* má nálgast án endurgjalds hjá HES og UST, sem og á vefslóðinni:  
[http://www.ust.is/media/ljosmyndir/matvaeli/efni\\_og\\_hlutir.pdf](http://www.ust.is/media/ljosmyndir/matvaeli/efni_og_hlutir.pdf)
- ? Fræðslubæklinginn *Með allt á hreinu* má nálgast án endurgjalds hjá HES og UST, sem og á vefslóðinni:  
<http://www.ust.is/media/ljosmyndir/matvaeli/ahreinu.htm>

**Umhverfisstofnun**  
**Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga**

**07.02.09**

Útgáfu númer: 1.1

Útgáfu dagur: 19.12.2005

## **Litlar matvælavinnslur**

### *Í vinnslu*

Viðmiðunarreglur fyrir litlar matvælavinnslur verða útbúnaar í vinnuhóp UST og HES á árinu 2006. Í vísað er til annarra viðmiðunarreglnanna á vef UST <http://www.ust.is/Matvaeli/eftirlitoghollustuhaettir/Vidmidunarreglur/>

**Umhverfisstofnun**  
**Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga**

**08.01**

Útgáfu númer: 1.1 Útgáfu dagur: 20.12.2005	<b>Sýnatökur, skráning sýna og rannsóknir á matvælum</b>
---	--

*Í vinnslu*

**Umhverfisstofnun**  
**Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga**

08.02

Útgáfu númer: 1.0 Útgáfu dagur: 20.12.2005	<b>Tilkynningar um sjúkdómsvaldandi          örverur í matvælum</b>
---	---

Með lögum nr. 169/2000 um breytingu á matvælalögum nr. 93/1995 var sú skylda lögð á þá sem framleiða matvæli eða dreifa þeim að tilkynna hlutaðeigandi stofnunum ef þeir hafa undir höndum gögn sem benda til að neysla matvæla geti valdið heilsutjóni. Jafnframt var sú skylda lögð á þá sem starfa við rannsóknir og greiningu á matvælum að tilkynna hlutaðeigandi stofnunum ef þeir greina í matvælum örverur sem geta valdið sjúkdómum í mönnum sem eru tilkynningaskyldir samkvæmt ákvæðum sóttvarnalaga nr. 19/1997 eða reglna sem settar eru með stoð í þeim.

Meðfylgjandi eru leiðbeiningar um útfærslu á framangreindri tilkynningaskyldu. Í leiðbeiningunum er gerð grein fyrir:

- Hvaða örverur sem finnast í matvælum eru tilkynningaskyldar samkvæmt reglugerð nr. 129/1999 um skýrslugerð vegna smitsjúkdóma,
- Hvernig tilkynningum skuli háttað.

Eins og fram kemur í leiðbeiningunum skal týpugreina *Salmonella* sem finnst í matvælum á kostnað rannsóknarbeiðanda enda mikilvægt fyrir framleiðendur og dreifingaraðila að geta rakið salmonellamengun í framleiðslu sinni eða þeim matvælum sem þeir dreifa til að geta upprætt hana. Einnig er mikilvægt fyrir stjórnvöld að geta rakið uppruna salmonellasmits í fólki.

*Listeria monocytogenes* veldur ekki oft faraldri en sýking af völdum hennar getur haft alvarlegar afleiðingar fyrir ákveðna þjóðfélagshópa s.s. börn, ófrískar konur, aldrað fólk og þá sem eru með skert ónæmiskerfi. *Listeria monocytogenes* er því tilkynningaskyld. Ekki er lögð sú skylda á framleiðendur/dreifingaraðila og rannsóknastofur að tegundagreina *Listeria* en stjórnvöld treysta á að framleiðendur/dreifingaraðilar muni óska eftir tegundagreiningu, einkum ef um er að ræða matvæli sem ekki verða hitameðhöndluð fyrir neyslu, þar sem þeir munu ekki vilja dreifa matvælum sem hugsanlega geta valdið alvarlegum sýkingum í fólki.

Þá kemur fram í leiðbeiningunum að rannsóknastofur sem greina tilkynningaskyldar örverur í matvælum sendi greinda stofna til Sýkladeildar Landspítala-Háskólasjúkrahúss, þar sem þeim verður safnað. Þetta skal gert í samráði við Sýkladeild Landspítala-Háskólasjúkrahúss.

Bent skal á 10. gr. matvælalaga þar sem fram kemur að: “þeir sem framleiða matvæli eða dreifa þeim skulu haga starfsemi sinni í samræmi við almenna hollustuhætti og tryggja að matvæli valdi ekki heilsutjóni. Jafnframt skal þess gætt að matvælin óhreinkist ekki eða spillist á annan hátt.” Ábyrgð framleiðanda og dreifingaraðila er því ótvíræð.

## **Leiðbeiningar um útfærslu á tilkynningaskyldu vegna breytinga á matvælalögum**

### **Lög og reglugerðir**

Lög nr. 93/1995 um matvæli, með síðari breytingum.

Lög nr. 19/1997 um sóttvarnir, með síðari breytingum.

Reglugerð nr. 129/1999 um skýrslugerð vegna smitsjúkdóma.

### **Eftirlitsaðilar samkvæmt 22. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.**

- Heilbrigðisnefnd hefur undir yfirumsjón Umhverfisstofnunar opinbert eftirlit með framleiðslu og dreifingu matvæla, að svo miklu leyti sem það er ekki falið öðrum aðilum (sjá kafla um hvaða stjórnýslustofnun ber að tilkynna).
- Yfirdýralæknir hefur yfirumsjón opinbers eftirlits með matvælum sem falla undir ákvæði 6. gr. laga þessara (sjá kafla um hvaða stjórnýslustofnun ber að tilkynna).
- Fiskistofa hefur með höndum opinbert eftirlit með framleiðslu og dreifingu matvæla sem falla undir ákvæði 7. gr. laganna (sjá kafla um hvaða stjórnýslustofnun ber að tilkynna).

Með lögum nr. 169/2000 um breytingu á lögum nr. 93/1995 um matvæli bættist eftirfarandi málsgrein við 24 gr. laga nr. 93/1995 um matvæli:

*“Eftirlitsaðilar og þeir sem framleiða matvæli eða dreifa þeim skulu tilkynna til hlutadeigandi stofnana, sem eru ráðuneytum til ráðgjafar samkvæmt ákvæðum III. kafla laganna, ef gögn sem þessir aðilar hafa undir höndum eða aðrar ástæður benda til hættu á heilsutjóni vegna neyslu matvæla. Sama tilkynningarskylda á við um þá sem starfa við rannsóknir og greiningu á matvælum ef þeir greina í matvælum örverur sem geta valdið sjúkdómum í mönnum sem eru tilkynningarskyldir samkvæmt ákvæðum sóttvarnalaga, nr. 19/1997, eða reglna settra með stofð í þeim lögum”.*

### **Örverur í matvælum sem valda tilkynningaskyldum sjúkdómum**

Örverur í matvælum sem geta valdið sjúkdómum sem samkvæmt 5. gr. reglugerðar nr. 129/1999 eru tilkynningaskyldir:

<i>Shigella</i> <sup>1</sup>	<i>Clostridium botulinum</i>
Enterohemorragisk <i>Escherichia coli</i> <sup>1</sup>	<i>Giardia lamblia</i>
<i>Campylobacter jejuni</i>	<i>Vibrio cholera</i>
<i>Legionella</i>	<i>Listeria monocytogenes</i> <sup>1</sup>
<i>Bacillus anthracis</i>	<i>Salmonella</i> <sup>1, 2</sup>

<sup>1</sup> Stofnar skulu sendir á Sýkladeild Landspítala-Háskólasjúkrahúss í samráði við Sýkladeild

<sup>2</sup> Stofnar skulu týpugreindir

### **Hvaða stjórnáslustofnun ber að tilkynna**

Í III. kafla matvælaganna er kveðið á um skiptingu eftirlits með matvælum:

**5. gr.** Umhverfisráðherra, í lögum þessum nefndur ráðherra, fer með yfirstjórn mála samkvæmt lögum þessum, að svo miklu leyti sem hún er ekki falin öðrum ráðherrum. Umhverfisstofnun er ráðherra til ráðgjafar.

**6. gr.** Landbúnaðarráðherra fer með yfirstjórn mála er varða eftirlitsstörf dýralækna. Eftirfarandi svið falla undir yfirstjórn landbúnaðarráðherra:

1. innflutningur og útflutningur búfjárafurða,
2. smitsjúkdómar búfjár,
3. meðferð, skoðun og mat á sláturafurðum,
4. heilbrigðisskoðun eldisfisks.

Yfirdýralæknir er ráðgjafi landbúnaðarráðherra um þessi mál.

**7. gr.** Sjávarútvegsráðherra fer með yfirstjórn mála er varða meðferð, flutning, geymslu og vinnslu sjávarafurða vegna útflutnings. Fiskistofa er sjávarútvegsráðherra til ráðgjafar um þessi mál.

Í samræmi við ofangreind ákvæði skal tilkynna eftirtöldum aðilum ef örverur sem valda tilkynningaskyldum sjúkdómum greinast í matvælum:

**Embætti yfirdýralæknis** vegna

- innfluttra búfjárafurða,
- búfjárafurða sem ætlaðar eru til útflutnings,
- meðferðar, skoðunar og mats á slátur,
- heilbrigðisskoðunar á eldisfiski.

**Fiskistofu** vegna

- sjávarafurða til útflutnings.

**Umhverfisstofnun** vegna

- allra annarra matvæla.

### **Hvernig tilkynningum skal háttáð**

Tilkynning skal vera á meðfylgjandi eyðublaði og í henni skal a.m.k. koma fram:

1. Nafn og heimilisfang sýnatökuaðila.
2. Tegund sjúkdómavaldandi örvera.
3. Hvenær og í hvaða matvælum örverurnar voru staðfestar.
4. Auðkenni matvællanna, svo sem framleiðsludagur, lotunúmer.
5. Heiti og heimilisfang framleiðanda matvællanna sem örverurnar fundust í.
6. Nafn, heimilisfang og undirskrift tilkynnanda og dagsetning tilkynningar.

### **Eftirlitsaðilar**

Ef eftirlitsaðilar samkvæmt lögum nr. 93/1995 um matvæli komast á snoðir um að matvæli innihaldi örverur sem valda tilkynningaskyldum sjúkdómum, annað hvort við hefðbundið eftirlit eða eftir öðrum leiðum ber þeim að tilkynna framleiðanda það án tafar og jafnframt viðkomandi stofnun. Tilkynning skal vera í samræmi við kafla um tilkynningar hér að framan og skal vera á meðfylgjandi eyðublaði.

### **Framleiðendur / dreifingaraðilar**

Ef þeir sem framleiða eða dreifa matvælum komast á snoðir um að matvæli innihaldi örverur sem valda tilkynningaskyldum sjúkdómum ber þeim að tilkynna það viðkomandi stjórnáslustofnun sem fer með eftirlit eða yfirumsjón eftirlits samkvæmt III kafla laga nr. 93/1995 um matvæli. Tilkynning skal vera í samræmi við kafla um tilkynningar hér að framan og skal vera á meðfylgjandi eyðublaði.

### **Rannsóknastofur**

Rannsóknastofa sem rannsakar matvæli m.t.t. sjúkdómsvaldandi örvera skal gera verkbeiðanda grein fyrir þeirri skyldu sem 24. gr. laga nr. 93/1995 leggur á báða aðila varðandi tilkynningar á örverum sem geta valdið tilkynningaskyldum sjúkdómum. Þetta má t.d. gera með því að hafa eftirfarandi texta á eyðublaði um verkbeiðni: *Samkvæmt 24. gr. laga nr. 169/2000 um breytingu á lögum nr. 93/1995 um matvæli ber rannsóknastofu að tilkynna viðkomandi stjórnvöldum ef í matvælasýnum finnast örverur sem valda sjúkdómum sem eru tilkynningaskyldir samkvæmt lögum nr. 19/1997 um sóttvarnir.*

Greinist örverur sem geta valdið tilkynningaskyldum sjúkdómum skal rannsóknastofa tilkynna það framleiðanda /dreifingaraðila og upplýsa hann um að það verði tilkynnt til viðkomandi stofnunar.

***Tilkynning um sjúkdómsvaldandi örverur í matvælum***

Umhverfisstofnun

Yfirdýralæknir

Fiskistofa

**Nafn tilkynnanda: ....**

**Heimilisfang: ....**

**Símanúmer/faxnúmer: ....**

**Í hvaða matvælum greindust sjúkdómsvaldandi örverur:**

....

**Auðkenni matvælnanna:**

....

**Hvaða sjúkdómsvaldandi örverur greindust:**

....

**Fjöldi sýna sem voru rannsökuð: ....**

**Fjöldi sýna sem sjúkdómsvaldandi örverur greindust í: ....**

**Framleiðandi/dreifingaraðili viðkomandi matvæla: ....**

**Heimilisfang framleiðanda/dreifingaraðila: ....**

**Símanúmer/fax framleiðanda/dreifingaraðila: ....**

**Hefur framleiðanda/dreifingaraðila verið gerð grein fyrir því að sjúkdómsvaldandi örverur hafa fundist í matvælasýnum frá þeim:**

Já

Nei

**Til hvaða aðgerða var gripið: ....**

**Annað: ....**

....

....

....

**Staður, dagsetning: ....**

**Undirskrift: ....**

**Umhverfisstofnun**  
**Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga**

08.03

Útgáfu númer: 1.0 Útgáfu dagur: 20.12.2005	<b>Túlkánir / Ákvarðanir</b>
---	------------------------------

Á vegum UST er haldin skrá yfir túlkánir og ákvarðanir er varða matvælaeftirlit á vegum HES, og eftir atvikum eftirlit á vegum UST, og stofnunin er upplýst um með formlegum hætti. Hér er um að ræða túlkánir á ákvæðum matvælaöggjafarinnar og aðrar ákvarðanir tengdar framkvæmd matvælaeftirlits og skipta máli hvað varðar samræmda framkvæmd eftirlits og jafnræði eftirlitsþega.

Með þessum hætti verða túlkánir og ákvarðanir umhverfisráðuneytisins (UMH), UST, HES og Matvælaráðs aðgengilegar á einum stað. Hér að neðan er nánar lýst fyrirkomulagi við skráningu túlkana og ákvarðana og aðgengi að þeim.

Vinsamlega athugið að túlkánir og ákvarðanir eru ávallt sendar hlutaðeigandi málsaðilum með formlegum hætti, sem og öðrum eins og við á.

**Upplýsingar frá UMH / UST / Matvælaráði**

Skráðar eru allar túlkánir laga- og reglugerðarákvæða og ákvarðanir um framkvæmd matvælaeftirlits sem teknar eru samkvæmt erindi aðila.

Undir ákvarðanir UST falla einnig neðangreind leyfi og samþykki:

- Leyfi til notkunar aukefna
- Leyfi til notkunar fullyrðinga á umbúðum matvæla
- Leyfi til íblöndunar bætiefna í matvæli
  - <http://www.ust.is/Matvaeli/Innihaldsefnioframleidsla/Iblondunbaetiefna/>
- Samþykki á notkun efna til þrifa og gerileyðingar í matvælafyrirtækjum
  - <http://www.ust.is/Matvaeli/eftirlitoghollustuhaettir/Hreinsiefni/>

**Upplýsingar frá HES**

Til að þjóna markmiði um samræmt matvælaeftirlit eru heilbrigðiseftirlitssvæðin hvött til að þessa upplýsa UST um túlkánir og ákvarðanir sem ætla megi að hafi áhrif eða þýðingu á öðrum eftirlitssvæðum.

Leiki vafi um mikilvægi eða þýðingu upplýsinganna skal haft samráð við UST

**Um aðgengi að túlkunum og ákvörðunum**

I gegnum vef UST verður hægt með notandanafni og lykilorði að fá aðgang að skrá yfir túlkánir og ákvarðanir, sbr. að ofan. *Vefsvæði til innskráningar er enn í vinnslu.*

**Tilvísanir**

-

**Umhverfisstofnun**  
**Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga**

08.04

Útgáfu númer: 1.0 Útgáfu dagur: 20.12.2005	<b>Stöðvun dreifingar og/eða innköllun</b>
---	--

Þegar veittir eru frestir, vörur stöðvaðar í dreifingu eða innkallaðar eða farið í aðrar aðgerðir gagnvart eftirlitsþegum og ákvarðanir HES geta haft áhrif á öðrum heilbrigðiseftirlitssvæðum og/eða í öðrum Evrópulöndum skulu eftirfarandi reglur viðhafðar.

**Tilkynningar milli HES og UST**

HES skal tilkynna UST á sérstöku eyðublaði [**sjá að neðan**] til hvaða aðgerða hefur verið gripið og senda afrit af þeim bréfum sem hafa verið send viðkomandi eftirlitsþega.

Athugið að uppgefnar upplýsingar séu ávallt nægjanlega ítarlegar, þar sem að lágmarki komi eftirfarandi upplýsingar fram:

- Vöruheiti:
- Framleiðandi (innlendur eða erlendur) og innflytjandi eða dreifingaraðili:
- Auðkenni / Skýringatexti: [*dæmi: dags.; lotunr.; hvert er brotið; mynd í viðhengi*]
- Laga- / reglugerðarákvæði: [*dæmi: stoð í; brot með vísan til.*]
- Áætluð dreifing innanlands:

Æskilegt er að *ljósmynd* á stafrænu formi fylgi til frekari útskýringa. Athugið að upplýsingar um upprunaland vöru geta einnig skipt máli.

UST skal sjá um að tilkynna öðrum heilbrigðiseftirlitssvæðum, eins og við á, og að samræma aðgerðir á öllu landinu. Stofnunin sér einnig um að tilkynna þegar við á inn í RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) viðvörunarkerfi Evrópusambandsins og EFTA-ríkjanna fyrir matvæli og fóður.

Heilbrigðiseftirlitssvæði sem móttækur tilkynningu skal senda svar, sbr. neðanmálgrein tilkynningar, til UST þar sem fram kemur til hvaða viðbragða og eftirfylgni var gripið.

UST sendir þeim aðilum sem málið varðar upplýsingar um til hvaða viðbragða og eftirfylgni var gripið á öðrum heilbrigðiseftirlitssvæðum.

**Eyðublöð sem skal nota í samskiptum HES og UST**

Meðfylgjandi eyðublöð eru notuð við útsendingar á tilkynningum og er þeim skipt í þrjá áhættuflokka sem hér er lýst:

**Til upplýsinga** – Notað fyrir upplýsingar sem almennt krefjast ekki viðbragða eða eftirfylgni af hálfu aðila.

**Tilkynning um aðgerðir** – Notað fyrir upplýsingar sem krefjast viðbragða eða eftirfylgni af hálfu aðila. Neytendum er ekki talin stafa bráð hætta af þeim aðstæðum sem skapast hafa.

**Áríðandi tilkynning** – Notað fyrir upplýsingar sem krefjast skjótra viðbragða eða eftirfylgni af hálfu aðila. Neytendum er eða getur stafað bráð hættu af þeim aðstæðum sem skapast hafa.

### **Fréttatilkynningar vegna innköllunar á vöru**

Ef líkur eru á að vara sem lendir í innköllun sé enn á borðum neytenda skal heilbrigðisfulltrúi upplýsa viðkomandi matvælafyrirtæki um skyldur þess að láta neytendur vita.

Fréttatilkynning til allra helstu fjölmiðla landsins skal send svo fljótt sem verða má eftir að staðfest er að hættuleg vara sé á markaði og ákveðið er að hefja innköllun. Tilkynningin skal tilgreina ástæður innköllunar og lýsa með óvíræðum hætti hver varan sé, þ.e.

- Vöruheiti
- Umbúðastærð og – gerð
- Auðkenni vöru, s.s. geymsluþols dagsetningar og/eða lotunúmer.

Nauðsynlegt er að skýrt komi fram hvað neytendur eiga að gera við vöruna.

Sé matvælafyrirtækið ekki reiðubúið að senda fréttatilkynningu í eigin nafni skal það þá gert í samstarfi heilbrigðiseftirlitssvæðis, fyrirtækis og eftir atvikum Umhverfisstofnunar.

### **Tilvísanir**

Meðfylgjandi eyðublað, eða annað sambærilegt, ber að nota. (sjá á næstu síðu)

**Til upplýsinga / Tilkynning um aðgerðir / Áriðandi tilkynning**  
→ val um fyrirsögn í punktastærð 32

**Frá:** Heilbrigðiseftirliti .... – **Nafn sendanda**

**Til:** Umhverfisstofnunar, matvælasviðs

**Tilvísun / Málsnúmer:** ....

**Dags:** 19.6.2006                      **Fjöldi bls.** (að meðtalinni forsíðu): ....

**Efni:** ....

-- o --

.....bla .... bla .....

- Vöruheiti:
- Framleiðandi og innflytjandi eða dreifingaraðili:
- Auðkenni / Skýringatexti:
- Laga- / reglugerðarákvæði:
- Áætluð dreifing innanlands:

.....bla .... bla .....

**Fylgiskjöl:** *Afrit af bréfi til eftirlitsþega sem aðgerð beinist að og ljósmynd af vöru(m).*

**Umhverfisstofnun**  
**Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga**

08.05

Útgáfu númer: 1.0 Útgáfu dagur: 20.12.2005	<b>Viðbragðsáætlun vegna ( gruns um ) matarsjúkdóma</b>
---	---

Ef upp koma matarsjúkdómar, grunur um matarsjúkdóma eða ef sjúkdómsvaldandi örverur eða efnamengun finnst í matvælum, þar með talið neysluvatni, við reglubundið eftirlit skal eftirfarandi verklagsreglum fylgt.

Inngangur .....	2
Lög og reglugerðir .....	2
Stjórnskipuð samstarfsnefnd um sóttvarnir (SSUS).....	2
Skilgreining á hópsýkingu/faraldri .....	2
Hlutverkaskipting .....	3
Hópsýking tilkynnt til heilbrigðisfulltrúa.....	3
Hópsýking tilkynnt til sóttvarnalæknis yfirlæknis/heilsugæslu .....	3
Útbreidd hópsýking – mörg tilfelli – alvarlegt smitefni.....	4
Rannsókn og sýnataka á vettvangi .....	4
Boðleiðir og aðkoma mismunandi stofnana/aðila .....	4
Sóttvarnalæknir .....	4
Yfirlæknar heilsugæslu .....	5
Læknar og heilbrigðisstarfsfólk .....	5
Rannsóknarstofur í sýkla- og veirufræði á Landspítala Háskólasjúkrahúsi .....	5
Umhverfisstofnun .....	6
Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga .....	6
Yfirdýralæknir .....	6
Aðgerðir til að stöðva útbreiðslu smits .....	7
Samskipti við fjölmiðla og almenning.....	7
Fjölmiðlafundir.....	7
Heimasíða.....	7
Skýrsla .....	7
Eftirlit með matvælaframleiðslu á Íslandi.....	7
Vöktun í mönnum dýrum og umhverfi.....	8
Vöktun sýkinga í mönnum.....	8
Vöktun á sýkingum í dýrum og örverumengun í matvælum.....	8
Flæðirit.....	9
Skammstafanir.....	11
Tengiliðaskrá.....	12

**Inngangur**

Matarsýkingar er algengt vandamál sem leiða til veikinda sem geta verið misalvarleg og geta í einstaka tilfellum leitt til dauða. Aðrar afleiðingar eru fjarvistir frá vinnu með slæmum afleiðingum fyrir einstaklinginn og vinnuveitanda. Upp geta komið bæði stök tilfelli og hópsýkingar af mismunandi umfangi sem geta jafnvel teygt anga sína til margra landa. Aukinn flutningur matvæla á milli landa stuðlar að útbreiðslu matarsýkinga víða um heiminn og þörf er á að fylgjast vel hópsýkingum með á alþjóðavettvangi. Helstu þættir sem hafa áhrif á útbreiðslu og alvarleika hópsýkingar eru m.a. tegund smitefnis, útbreiðsla sýkingarinnar, fjöldi einstaklinga sem eru útsettir fyrir smit, hvaða samfélagshópar eiga í hlut og tegund mengaðra matvæla. Viðbragðsáætlun við hópsýkingum verða því að vera sveigjanleg, en hins vegar er nauðsynlegt er að verkefnaskipting sé fyrirfram ákveðin og öllum hlutaðeigandi aðilum kunn svo að hver og einn þekki sitt hlutverk og boðleiðir séu tryggðar. Öll vinna við úrlausn hennar verður að vera markviss svo komast megi sem fyrst að uppruna sýkingarinnar með það í huga að grípa til aðgerða og stöðva útbreiðslu smits. Viðbragðsáætlunin þessi er ætluð hlutaðeigandi aðilum til stuðnings þegar upp koma matarsýkingar.

**Lög og reglugerðir**

Lög og reglugerðir sem verklagsreglurnar byggja á eru eftirfarandi:

- Sóttvarnalög nr. 19/1997
- Lög um matvæli nr. 93/1995
- Lög um hollustuhætti og mengunarvarnir nr. 7/1998
- Lög um dýrasjúkdóma og varnir gegn þeim nr. 25/1993
- Lög um fiskistofu nr. 36/1992
- Lög um meðferð vinnslu og dreifingu sjávarafurða nr. 55/1998

**Stjórnskipuð samstarfsnefnd um sóttvarnir (SSUS)**

Í samræmi við ákvæði 2. mgr. 11.gr. laga nr. 19/1997 starfar ráðherraskipuð nefnd sem hefur það hlutverk að samræma aðgerðir þegar hætta er á að dýr, matvæli, starfsemi, vatn, skolplagnir, loftræsting eða annað í umhverfinu geti dreift smitnæmum sjúkdómsvöldum sem ógna heilsu manna. Nefndina skipa sóttvarnalæknir sem jafnframt er formaður, aðilar frá Umhverfisstofnun og Embætti yfirdýralæknis. Nefndin skal afla nauðsynlegra gagna og hafa yfirumsjón með aðgerðum til að uppræta smithættu.

Þegar SSUS er kölluð saman vegna umfangsmikilla matarasýkinga er hlutverkaskipting innan nefndarinnar eftirfarandi: Sóttvarnalæknir hefur yfirumsjón með framgangi rannsóknarinnar og aðgerðum gegn matarsýkingum og öll samskipti við sjúklinga eru á hans vegum. Umhverfisstofnun annast samhæfingu rannsókna á umhverfi og matvælum, annast samskipti við heilbrigðisfulltrúa og tekur þátt í ákvörðun aðgerða til að stöðvunar smits. Yfirdýralæknir hefur yfirumsjón með rannsóknum á dýrum, sér um samskipti við dýralækna og tekur þátt í ákvörðun aðgerða til stöðvunar smits.

**Skilgreining á hópsýkingu/faraldri**

Skilgreining Alþjóðaheilbrigðismálastofnunarinnar á hópsýkingu/faraldri er eftirfarandi: Tveir eða fleiri einstaklingar með fá svipaða sjúkdómsmynd eftir neyslu sömu matvæla eða drykkju sama vatns og faraldsfræðileg rannsókn bendir til að vatn eða matvæli sé orsök sjúkdómsins. Önnur einföld skilgreining er hærri fjöldi tilfella á ákveðnu tímabili og á afmörkuðu landssvæði en við er að búast. Þannig getur eitt tilfelli talist faraldur ef sjúkdómurinn er ekki er landlægur á Íslandi, t.d. *Vibrio*

*cholerae*. Einnig getur eitt sjúkdómstilfelli talist faraldur ef sjúkdómurinn er afar sjaldgæfur og alvarlegur. Dæmi um slíkan sjúkdóm er bótúlismi.

### **Hlutverkaskipting**

Sóttvarnalæknir tekur afstöðu jafnskjótt og kunnugt verður um hópsýkingu hvernig hlutverkaskipting skuli háttáð hverju sinni við faraldsfræðilega rannsókn á uppruna sýkingarinnar. Grun um faraldur/hópsýkingu ber ávallt að tilkynna til sóttvarnalæknis, faraldurinn getur verið útbreiddur á landsvísu og mikilvægt að sóttvarnalæknir hafi heildaryfirlit yfir umfang vandans við ákvarðanatöku um verkaskiptingu. Þættir sem hafa áhrif á hlutverkaskiptingu ákvarðast aðallega af eftirfarandi atriðum:

- Umfangi vandans
  - útbreiðslu
  - fjöldi tilfella
  - smitefni
- Hvert matarsýking er fyrst tilkynnt
  - heilbrigðisfulltrúi
  - sóttvarnalæknir/yfirlæknar heilsugæslu

Faraldsfræðileg rannsókn skal hefjast án tafar því hún getur gefið mikilvægar upplýsingar um uppruna hópsýkingarinnar og möguleika á að grípa snemma til aðgerða.

### **Hópsýking tilkynnt til heilbrigðisfulltrúa**

Ef haft er samband við heilbrigðisfulltrúa vegna gruns um matarsýkingu skal hann meta hvort líkur séu á hópsýkingu. Telji hann líklegt að um hópsýkingu sé að ræða ber honum að tilkynna það án tafar til sóttvarnalæknis. Ekki er þörf á að tilkynna til sóttvarnalæknis um matarsýkingu þegar einungis einn einstaklingur telur sig hafa orðið fyrir matarsýkingu. Við grun um afmarkaðar hópsýkingar og að fengnu samþykki sóttvarnalæknis getur heilbrigðisfulltrúi annast faraldsfræðilega rannsókn og farið yfir ítarlegan spurningalista um matvælaneyslu og ferðalög með tilfellum og hugsanlegum viðmiðunareinstaklingum. Dæmi um afmarkaðar hópsýkingar eru eftirfarandi:

- Samkoma með allt að 20 tilfellum og einkenni benda til nóróveirusýkingar eða matareitrunar af völdum eitrefna baktería, t.d. *Staphylococcus aureus* eða *Bacillus cereus*
- Hópsýking af sameiginlegum uppruna með allt að 5 tilfellum og einkenni geta átt við *Salmonella* eða kampýlóbakter sýkingu.

Sóttvarnalæknir getur gripið inn og tekið yfir rannsóknina ef hann telur að faraldsfræðileg rannsókn skuli framkvæmd á hans vegum. Ef þörf er á sýnatöku frá tilfellum, lækisfræðilegu mati, fyrri heilsufarssögu eða upplýsingum um lyfjanotkun tilfella skal heilbrigðisfulltrúi hafa samband við yfirlækni heilsugæslu á viðkomandi svæði og mun yfirlæknir annast þessa þætti sbr. 4. mgr. 4. gr., sóttvarnalaga. Svör úr niðurstöðum sýna frá mönnum eru einungis veitt þeim lækni sem annaðist sýnatöku og sóttvarnalækni/viðkomandi yfirlækni heilsugæslu.

### **Hópsýking tilkynnt til sóttvarnalæknis yfirlæknis/heilsugæslu**

Ef tilkynning um mögulega hópsýkingu berst fyrst til sóttvarnalæknis eða yfirlækna heilsugæslu er í gildi þagnareidur. Í þeim tilvikum er sóttvarnalæknir/yfirlæknar heilsugæslu ábyrgur fyrir rannsókn á uppruna faraldursins. Sama gildir þegar fyrstu upplýsingar um hópsýkingu berast frá sýklafræðideild LSH. Sóttvarnalækni ber að tilkynna um hópsýkinguna og niðurstöður faraldsfræðilegra rannsókna án tafar til heilbrigðisfulltrúa sem annast rannsókn og sýnatöku á vettvangi.

**Útbreidd hópsýking – mörg tilfelli – alvarlegt smitefni**

Ef matarsýkingin er umfangsmikil mun sóttvarnalæknir/yfirlæknar heilsugæslu og starfsmenn annast rannsókn á uppruna sýkingarinnar. Ef faraldurinn nær yfir fleira en eitt heilbrigðiseftirlitssvæði mun MUST annast samskipti við HES og ber ábyrgð á samræmingu aðgerða. Dæmi um umfangsmikla matarsýkingu eru eftirfarandi:

- Stórar samkomur og fjöldi tilfella af völdum matareitrunar eða nóróveiru sýkingar tilfella yfirstígur 20.
- Líklegt eða staðfest er að hópsýking sé af völdum Salmonella eða kampýlóbakter og fjöldi tilfella yfirstígur 5.
- Sýkingin nær yfir meira en eitt heilbrigðiseftirlitssvæði
- Hópsýkingin er hluti af alþjóðlegum faraldri
- Rannsókn á sjúkdómstilfellum af völdum sjúkdómsvalda sem eru sjaldgæfir og alvarlegir er ávallt í höndum sóttvarnalæknis óháð fjölda tilfella. Dæmi um sjúkdómsvalda í þessum flokki eru Shigella, enterohemorragískur E. coli, Vibrio cholerae, Clostridium botulinum.

**Rannsókn og sýnataka á vettvangi**

- Rannsókn á vettvangi og sýnataka er ávallt í höndum heilbrigðisfulltrúa óháð hvert hópsýkingin er tilkynnt í fyrstu eða umfangi hennar.
- Mikilvægt er að sýnataka á vettvangi dragist ekki og við fyrstu sýnatöku er mikilvægt að taka sýni frá sem flestum matvælum á staðnum. Ef fyrir liggur grunur um ákveðin matvæli skal senda sýni í rannsókn á rannsóknarstofu UST. Önnur sýni skal geyma á viðeigandi hátt ýmist hjá viðkomandi HES eða á rannsóknarstofu UST. Niðurstöður úr faraldsfræðilegum rannsóknum geta breyst þegar frá líður og er þá möguleiki á að gera rannsókn á þeim sýnum tekin voru í upphafi þó búið sé að henda matvælunum á staðnum.
- Heilbrigðisfulltrúar gera einnig einfalda könnun á heilsufari starfsfólks í matvælafyrirtækjum og stóreldhúsum m.t.t. til einkenna frá meltingarfærum, ferðasögu og annarra einkenna þegar við á.
- Ef grunur leikur á að starfsmaður sé smitaður skal honum vísað til yfirlæknis heilsugæslu á viðkomandi svæði sem hefur umsjón með allri sýnatöku frá starfsmönnum.

**Boðleiðir og aðkoma mismunandi stofnana/aðila****Sóttvarnalæknir**

- Skipuleggur og leiðir rannsókn á matarsýkingum í samvinnu við lækna, rannsóknarstofur, Umhverfisstofnun og Embætti yfirdýralæknis.
- Safnar upplýsingum frá tilfellum og viðmiðunareinstaklingum um mögulegan uppruna hópsýkingar í samvinnu við yfirlækna heilsugæslu.
- Beitir faraldsfræðilegum aðferðum svo unnt sé að leggja fram tilgátur um uppruna smits og sannreynir þær.
- Kallar saman stjórnskipaða samstarfsnefnd um sóttvarnir (SSUS) ýmist að eigin frumkvæði eða annarra nefndarmanna.
- Sóttvarnarlæknir kemur á fót miðlægum gagnagrunni fyrir hvern faraldur þar sem færðar eru inn upplýsingar frá sjúklingum, upplýsingar sem heilbrigðiseftirlit aflar vegna málsins hjá matvælafyrirtækjum, niðurstöður örverurannsókna og verklagsreglur sem notaðar eru við rannsókn málsins. Umhverfisstofnun, Embætti yfirdýralæknis og viðkomandi heilbrigðiseftirlitssvæði hafa netaðgang að grunninum.
- Gerir sýkingavarnadeild LSH og yfirlækni smitsjúkdómadeildarinnar viðvart ef líkur eru á innlögnum á sjúkrahús eða gera má ráð fyrir tilfellum á bráðamóttöku og slysadeild Landspítala háskólasjúkrahúss.

- Upplýsir sýkla- og veirufræðideildir LSH ef gera má ráð fyrir miklum fjölda sýna í kjölfar matarsýkingarinnar.
- Sendir tilkynningu til Árveknis- og viðbragðskerfis (Early Warning and Response System - EWRS) á vegum Evrópusambandsins ef líklegt er að faraldurinn nái til landa evrópska efnahagssvæðisins.
- Upplýsir heilbrigðis- og tryggingamálaráðherra um stöðu mála þegar þörf krefur.

### **Yfirlæknar heilsugæslu**

- Yfirlæknar heilsugæslu sem ráðherra tilnefndir eru sóttvarnalæknar í héraði (sjá lista yfir sóttvarnalækna í héraði) og leiða eftir atvikum rannsókn faraldra hver á sínu svæði undir yfirstjórn sóttvarnalækna í samvinnu við HES og héraðsdýralækni á svæðinu eftir því sem við á.
- Þegar upp koma afmarkaðar hópsýkingar er upplýsingasöfnun um fyrri heilsufarssögu og lyfjanotkun tilfella í höndum yfirlækna heilsugæslu á viðkomandi svæði. Yfirlæknir heilsugæslu sér einnig um sýnatöku frá fólki og svör við niðurstöðum rannsókna eru einungis veittar þeim lækni sem skrifaður er fyrir beiðninni og/eða sóttvarnalækni. Ef þörf er á lækni-fræðilegu mati er það einnig í höndum yfirlækna heilsugæslu að sjá til þess að það sé framkvæmt. Yfirlæknar heilsugæslu geta einnig safnað upplýsingum frá tilfellum og viðmiðunareinstaklingum um mögulegan uppruna og farið yfir spurningarlista.
- Yfirlæknir heilsugæslu á kröfu á setu í heilbrigðisnefnd og getur krafist þess að hún verði kölluð saman
- eru í beinum samskiptum við HES og héraðsdýralækna á sínu svæði eftir því sem við á.

### **Læknar og heilbrigðisstarfsfólk**

- Læknar og aðrir heilbrigðisstarfsmenn skulu í starfi sínu hafa auga með útbreiðslu smitsjúkdóma. Komist þeir að því eða fá rökstuddan grun um að einstaklingur sé haldinn tilkynningaskyldur sjúkdómi er þeim skylt að tilkynna það án tafar til sóttvarnalækna. Hliðstæð skylda hvílir á forstöðumönnum rannsóknarstofa.
- Læknir aflar frumgagna, skv. leiðbeiningum sóttvarnarlækna/yfirlækna heilsugæslu, um ferðir og neyslu sjúklingsins.

### **Rannsóknarstofur í sýkla- og veirufræði á Landspítala Háskólasjúkrahúsi**

- Annast lokagreiningu á sýklum sem valda matarsýkingum. Rannsóknarstofan í sýklafræði við Fjórðungssjúkrahúsið á Akureyri framkvæmir fyrstu greiningu á kampýlóbakter og Salmonella í sýnum frá mönnum en sendir stofninn ávallt til lokagreiningar á sýklafræðideild LSH.
- Gerir stofnagreiningar á bakteríum með Pulse Field Gel Electrophoresis (PFGE).
- Sýklafræðideildin annast lokagreiningu á sýklum sem greinast í dýrum og umhverfi og fær senda stofna frá rannsóknarstofum sem fást við rannsóknir á sýnum úr matvælum, dýrum og umhverfi.
- Senda stofna erlendis ef erfiðleikar eru við greiningu eða ef þörf er á sérhæfðum greiningaraðferðum sem ekki eru til staðar hérlendis.
- Á rannsóknarstofunum fer fram vöktun á bakteríum og veirum sem valda matarsýkingum. Oft vaknar fyrsti grunur um hópsýkingu á rannsóknarstofunum þegar aukning verður á jákvæðum niðurstöðum.
- Senda sóttvarnalækni tilkynningar um tilkynningar- og skráningarskylda sjúkdóma
- Svör við niðurstöðum rannsókna frá mönnum eru einungis veitt þeim lækni sem er skrifaður fyrir beiðninni og sóttvarnalækni/yfirlækni heilsugæslu.

## Umhverfisstofnun

- Annast samhæfingu aðgerða HES þegar upp koma alvarlegar eða bráðar matarsýkingar sbr. 29. gr. laga um hollustuhætti og mengunarvarnir. Þetta á einkum við þegar upp koma matarsýkingar sem ná yfir meira en eitt heilbrigðiseftirlitssvæði.
- Vinnur að faraldsfræðilegum rannsóknum í samstarfi við sóttvarnalækni og HES.
- Safnar gögnum um matarsjúkdóma frá HES og rannsóknastofum og einnig grunnupplýsingum um útbreiðslu sjúkdómsvaldandi örvera í matvælum, sem aflað er með sýnatökum í reglubundnu eftirliti, eftirlitsverkefnum og með vöktun. Umhverfisstofnun heldur gagnagrunn með upplýsingum um matarsýkingar, helstu matarsýkla og í hvaða matvælum þeir hafa greinst.
- Tekur þátt í starfi SSUS
- Er í beinum samskiptum við sóttvarnalækni, Embætti yfirdýralæknis og HES.
- Upplýsir umhverfismálaráðherra um stöðu mála þegar þörf krefur

## Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga

- Samkvæmt 1. mgr. 11. gr. sóttvarnalaga ber HES að tilkynna um hópsýkingar til sóttvarnalæknis eða yfirlæknis heilsugæslu án tafar Samkvæmt 29. gr. Hollustuháttalaga ber HES einnig að tilkynna um hópsýkingar til UST. Til að koma í veg fyrir að HES þurfi að tilkynna oftari en einu sinni um hverja hópsýkingu nægir að tilkynna um hópsýkingu til sóttvarnalæknis sem kemur tilkynningunni áleiðis til UST.
- Þegar upp koma afmarkaðar hópsýkingar sbr. ofan getur heilbrigðisfulltrúi aflað upplýsinga um hugsanlegan uppruna smits og lagt spurningar fyrir tilfelli og hugsanlega viðmiðunareinstaklinga að fengnu samþykki sóttvarnalæknis. Allar upplýsingar um fyrri heilsufarssögu tilfella ásamt sýnatöku frá fólki er í höndum yfirlæknis heilsugæslu á viðkomandi svæði.
- Heilbrigðisfulltrúar annast rannsókn á umhverfi, verklagi starfsfólks og matvælum á vettvangi.
- Heilbrigðisfulltrúar safna öllum tiltækum sýnum úr matvælum, senda þau til örverurannsókna eða lætur geyma hjá rannsóknastofu til síðari tíma.
- Heilbrigðisfulltrúar gera einfalda könnun á heilsufari starfsfólks viðkomandi matvælafyrirtækis eða stóreldhúss (sjá fylgiskjal). Ef minnsti grunur leikur á að starfsmaður sé smitaður skal honum vísað til yfirlæknis heilsugæslu á viðkomandi svæði sem hefur umsjón með allri sýnatöku frá starfsmönnum.
- Er beinum í samskiptum við yfirlækni heilsugæslu og héraðsdýralækni á sínu svæði við úrlausn matarsýkinga.
- Ef í ljós kemur að umfang matarsýkingarinnar er stærra en í upphafi var talið kallar sóttvarnalæknir til Stjórnskipaða samstarfsnefnd um sóttvarnir (SSUS) sbr. 2. mgr. 11. gr. sóttvarnalaga og skal HES vinna í samræmi við fyrirmæli nefndarinnar.

## Yfirdýralæknir

- Annast rannsóknir á dýrum og í sláturhúsum m.t.t. uppruna smits.
- Annast aðgerðir sem rjúfa smitleiðir í dýrum í samvinnu við dýralækna.
- Samhæfir rannsóknir og aðgerðir ef matarsýkingin er með útbreiðslu yfir meira en eitt svæði.
- Tekur þátt í starfi SSUS
- Tekur við tilkynningum frá sóttvarnalækni, MUST og kemur þeim áfram til viðeigandi héraðsdýralækna.
- Tekur við tilkynningum frá héraðsdýralæknum og kemur þeim áleiðis til sóttvarnalæknis, MUST eftir því sem við á.

- Upplýsir landbúnaðarráðherra um stöðu mála þegar þörf krefur

### **Aðgerðir til að stöðva útbreiðslu smits**

Aðgerðir til að stöðva útbreiðslu smits í umhverfi og matvælum er í höndum HES á viðkomandi svæði. Ef faraldur nær yfir fleiri en eitt heilbrigðiseftirlitssvæði mun MUST annast samhæfingu aðgerða. Aðgerðir til að hefta útbreiðslu smits í dýrum annast héraðsdýralæknar og dýralæknar undir yfirstjórn Embættis yfirdýralæknis. Sóttvarnalæknir gefur fyrirmæli um einangrun tilfella meðal manna. Ef SSUS hefur verið kölluð saman koma öll fyrirmæli um aðgerðir frá nefndinni.

### **Samskipti við fjölmiðla og almenning**

Samkvæmt sóttvarnarlögum er það eitt af lögbundnum hlutverkum sóttvarnalæknis að koma upplýsingum til fagaðila jafnt sem almennings. Því verður hann í forsvari gagnvart fjölmiðlum um hópsýkingar nema sérstakar ástæður liggi fyrir. Hann kallar til sérfræðinga á mismunandi sviðum sem tjá sig eingöngu um það sem er innan þeirra sérsviðs.

Upplýsingar sem er mikilvægt að koma á framfæri eru:

- Upplýsingar um einkenni, smitleiðir og útbreiðslu sjúkdómsins
- Upplýsingar um framvindu úrlausnar faraldursins.
- Upplýsa einstaklinga sem grunar að þeir hafi orðið fyrir smiti um hvert þeim beri að snúa sér.
- Tilkynningar til almennings um hvað sé hægt að gera til að minnka líkur á smiti.
- Aðgerðir til að hindra útbreiðslu veikinnar.

### **Fjölmiðlafundir**

Við útbreiddan alvarlegan faraldur kemur til greina að vera með fjölmiðlafundi. Stjórnandi skal settur fyrirfram og setur hann fundinn og slítur. Stjórnandinn skal greina frá helstu staðreyndum en með honum eru sérfræðingar á mismunandi sviðum sem greina stuttlega frá því sem að þeim snýr.

### **Heimasíða**

Mikilvægt að nota heimasíðu til að kom á framfæri mikilvægum skilaboðum, getur einnig minnkað fjölda símtala sem berast ef heimasíða er uppfærð daglega með nýjum fréttum af gangi mála.

### **Skýrsla**

Sameiginleg skýrsla skal skrifuð þar sem hver aðili eða stofnun greinir frá þeim rannsóknum og aðgerðum sem viðkomandi bar ábyrgð á eða annaðist. Skýrslugerð skal lokið eigi síðar en mánuði eftir að síðasta sjúkdómstillfellið greindist og send sóttvarnalækni og matvælasviði Umhverfisstofnunar. Ef nýjar upplýsingar berast eftir þann tíma skal skýrslan uppfærð.

### **Eftirlit með matvælaframleiðslu á Íslandi**

Eftirlit með matvælaframleiðslu á Íslandi er á ábyrgð eftirtalinna aðila og ráðuneyta:

- Embætti yfirdýralæknis hefur eftirlit með landbúnaðarvörum, frumframleiðslu mjólkur- og kjötafurða, sláturhúsum og kjötvinnslum tengdum þeim og innflutningi á búfjárafurðum. Embætti yfirdýralæknis heyrir undir Landbúnaðarráðuneytið.
- Fiskistofa annast eftirlit á innflutningi og vinnslu sjávarfangs til útflutnings. Fiskistofa heyrir undir Sjávarútvegsráðuneytið

- Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga fer með eftirlit með vinnslu og dreifingu annarra matvæla undir yfirumsjón Umhverfisstofnunar. Umhverfisstofnun heyrir undir Umhverfisráðuneytið.

### **Vöktun í mönnum dýrum og umhverfi**

#### **Vöktun sýkinga í mönnum**

Vöktun á smitsjúkdómum er ábyrgð sóttvarnalæknis sem heldur smitsjúkdómaskrá og fylgist með útbreiðslu smitsjúkdóma í samfélaginu. Smitsjúkdómum er skipt í tvo meginflokka, tilkynningarskylda og skráningarskylda sjúkdóma. Tilkynningarskyldir sjúkdómar eru þeir sem ógnað geta almannaheill.

Við greiningu á tilkynningarskyldum sjúkdómi skal senda inn persónugreinanlegar upplýsingar um hvert tilfalli án tafar, tilkynningarnar koma frá rannsóknarstofu annars vegar og meðhöndlandi lækni hins vegar. Lista yfir tilkynningarskylda sjúkdóma er að finna í viðhengi 1, sbr. reglugerð nr. 129/1999.

Við skráningarskyldan sjúkdóm skal senda inn tölur um fjölda tilfella mánaðarlega án upplýsinga um hvert og eitt tilfalli. Sýking af völdum matvæla sem menguð eru af völdum sýkla eða eiturfna þeirra er skráningarskyldur sjúkdómur, smitefni sem heyra undir þennan flokk eru m.a. Nóróveirur, *Cryptosporidia*, matareitrun af völdum *Staphylococcus aureus* og *Bacillus cereus*. Lista yfir skráningarskylda sjúkdóma er að finna í viðhengi 1, sbr. reglugerð nr. 129/1999.

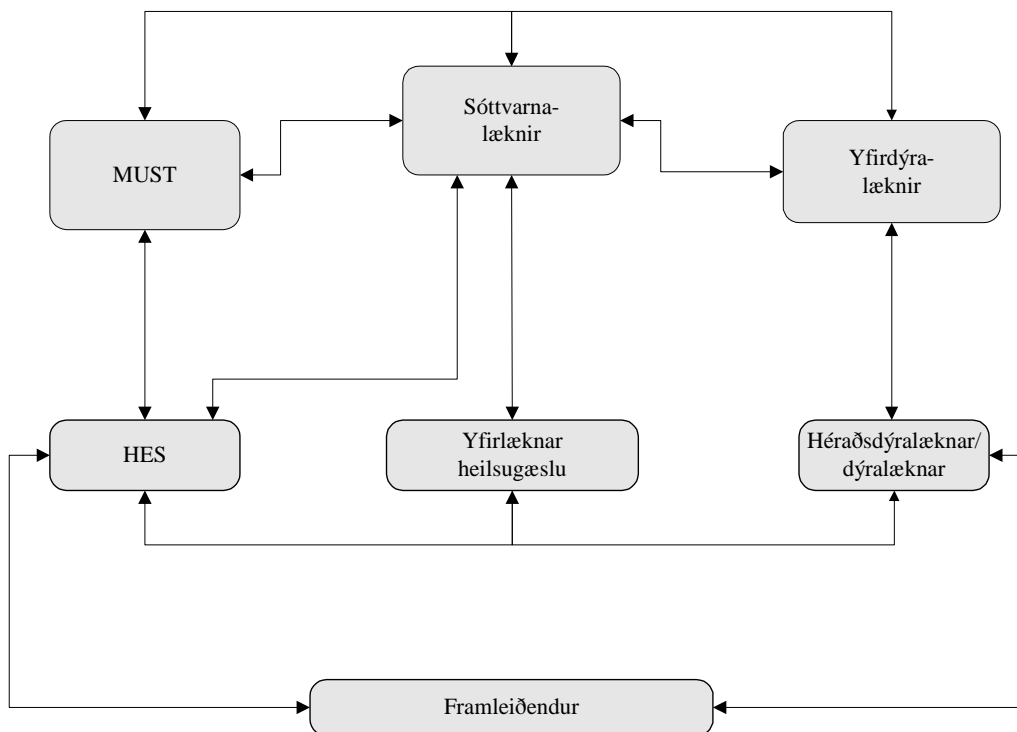
Oft verður kunnugt um matarsýkingar vegna ábendinga frá almenningi ýmist til sóttvarnalæknis eða heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga. Einnig geta sögusagnir í samfélaginu leitt til að upplýst verður um hópsýkingar.

#### **Vöktun á sýkingum í dýrum og örverumengun í matvælum**

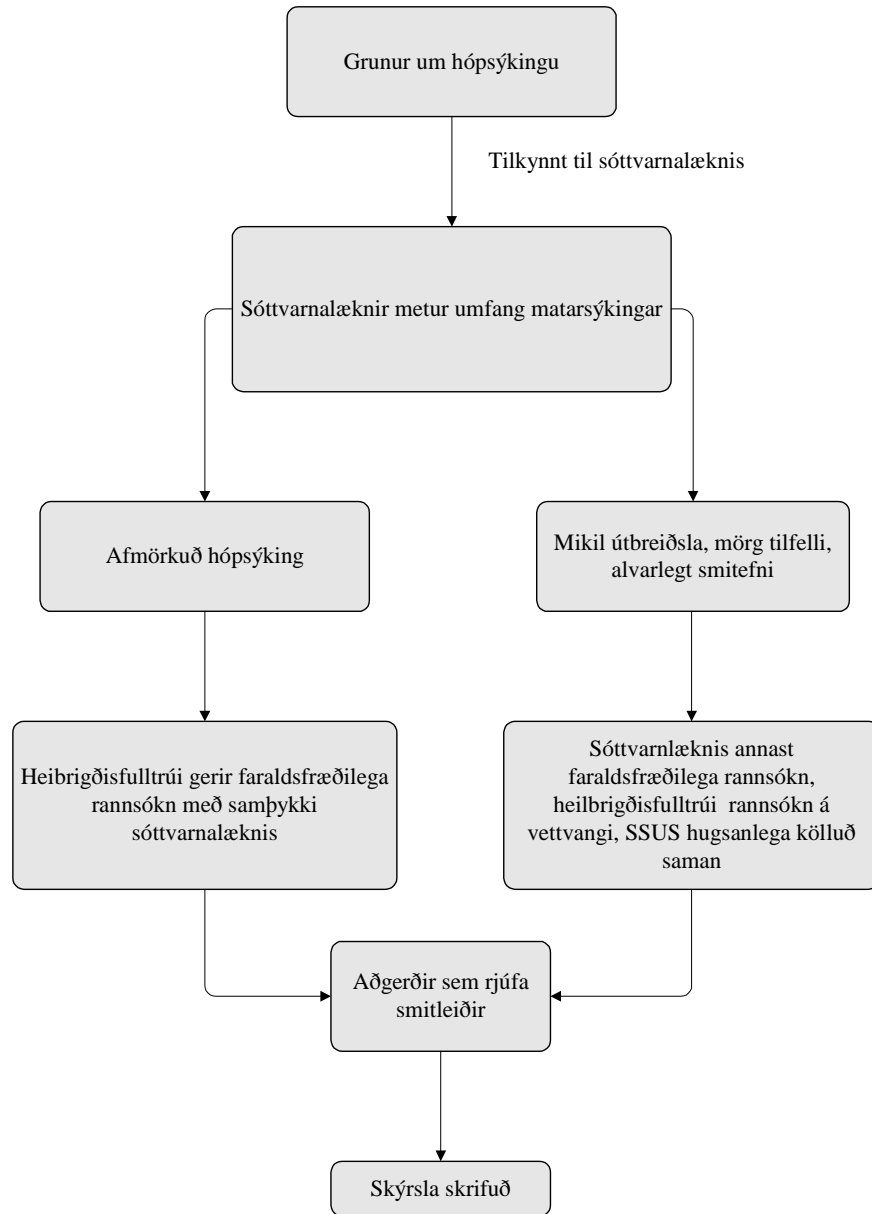
Vöktun á smitsjúkdómum í dýrum er á byrgð Embættis yfirdýralæknis og vöktun á örverumengun í matvælum á framleiðslustigi eða á markaði er á byrgð heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga undir yfirumsjón Umhverfisstofnunar. Ef gögn benda til hættu á heilsutjóni við neyslu matvæla og/eða við greiningu örvera sem geta valdið sjúkdómum í mönnum sem eru tilkynningarskyldir ber að tilkynna það til hlutaðeigandi stofnunar. Samkvæmt 24. grein laga um um matvæli nr. 93/1995 eru framleiðendur matvæla, dreifingaraðilar og rannsóknarstofur með tilkynningarskyldu til Embættis yfirdýralæknis, Fiskistofu eða Umhverfisstofnunar eftir því hvaða matvælaframleiðsla á í hlut. Viðkomandi stofnun sér um að tilkynna sóttvarnalækni um tilvikið.

**Flæðirit**

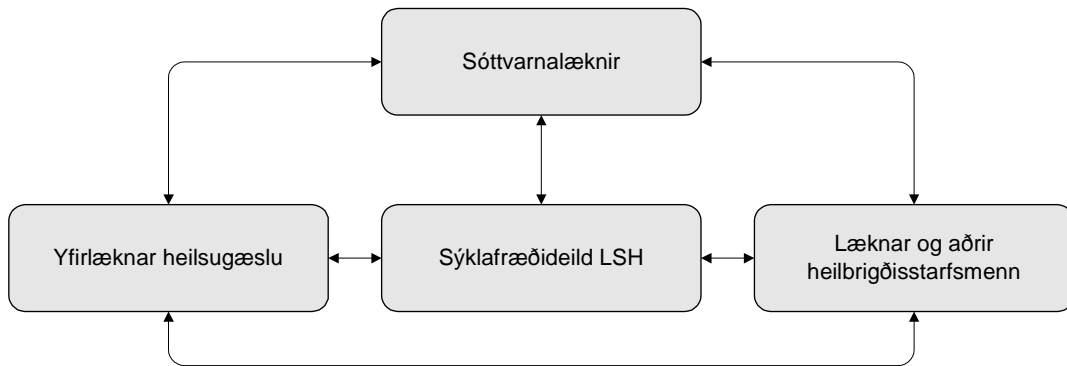
**Flæðirit yfir tengsl milli aðila og stofnana**



## Flæðirit við grun um matarsýkingu



### Flæðirit yfir samskipti milli heilbrigðisstarfsmanna



#### Skammstafanir

Umhverfisstofnun	UST
Matvælasvið Umhverfisstofnunar	MUST
Heilbrigðiseftirlit sveitafélaga	HES
Landspítali Háskólasjúkrahús	LSH

**Tengiliðaskrá**Microsoft Excel  
Worksheet

Nafn	Starfsheiti	Tölvupóstur	GSM
<b>Heilbrigðiseftirlit Hafnafjarðar og Kópavogssvæðis</b>			
Guðmundur H. Einarsson	framkvæmdastjóri	<a href="mailto:guðmundur@heilbrigðiseftirlit.is">guðmundur@heilbrigðiseftirlit.is</a>	896 0980
Þorsteinn Þorvarðarson	heilbrigðisfulltrúi	<a href="mailto:thoth@heilbrigðiseftirlit.is">thoth@heilbrigðiseftirlit.is</a>	
Þóra Elín Guðjónsdóttir	heilbrigðisfulltrúi	<a href="mailto:thora@heilbrigðiseftirlit.is">thora@heilbrigðiseftirlit.is</a>	896 9431
Páll Stefánsson	heilbrigðisfulltrúi	<a href="mailto:pall@heilbrigðiseftirlit.is">pall@heilbrigðiseftirlit.is</a>	896 0981
<b>Umhverfissvið Reykjavíkurborgar</b>			
Óskar Ísfeld Sigurðsson	deildarstjóri	<a href="mailto:oskar.isfeld.sigurdsson@reykjavik.is">oskar.isfeld.sigurdsson@reykjavik.is</a>	693 9660
Ágúst Thorsteinsen	heilbrigðisfulltrúi	<a href="mailto:ath@rvk.is">ath@rvk.is</a>	693 9663
Garðar Sigurbórsson	heilbrigðisfulltrúi	<a href="mailto:gardars@rvk.is">gardars@rvk.is</a>	693 9662
<b>Heilbrigðiseftirlit Kjósasvæðis</b>			
Þorsteinn Narfason	framkvæmdastjóri	<a href="mailto:thn@mos.is">thn@mos.is</a>	897 9274
Árni Davíðsson	heilbrigðisfulltrúi	<a href="mailto:ad@mos.is">ad@mos.is</a>	862 9247
<b>Heilbrigðiseftirlit Vesturlands</b>			
Helgi Helgason	framkvæmdastjóri	<a href="mailto:helgi@borgarbyggd.is">helgi@borgarbyggd.is</a>	894 5030
Laufey Sigurðardóttir	heilbrigðisfulltrúi	<a href="mailto:laufey@akranes.is">laufey@akranes.is</a>	898 1347
<b>Heilbrigðiseftirlit Vestfjarða</b>			
Anton Helgason	framkvæmdastjóri	<a href="mailto:antonh@snerpa.is">antonh@snerpa.is</a>	8618489
Helga Friðriksdóttir	heilbrigðisfulltrúi	<a href="mailto:helgaf@snerpa.is">helgaf@snerpa.is</a>	891 7089
<b>Heilbrigðiseftirlit Norðurlands vestra</b>			
Steinunn Hjartardóttir	framkvæmdastjóri	<a href="mailto:steinunn@skagafjordur.is">steinunn@skagafjordur.is</a>	898 6632
Sigríður Hjaltadóttir	heilbrigðisfulltrúi	<a href="mailto:sirr@simnet.is">sirr@simnet.is</a>	845 2838
<b>Heilbrigðiseftirlit Norðurlands eystra</b>			
Valdimar Brynjólfsson	framkvæmdastjóri	<a href="mailto:valdimar@hne.is">valdimar@hne.is</a>	896 5396
Þorkell Björnsson	heilbrigðisfulltrúi	<a href="mailto:oggi@hne.is">oggi@hne.is</a>	898 8340
<b>Heilbrigðiseftirlit Austurlands</b>			
Helga Hreinsdóttir	framkvæmdastjóri	<a href="mailto:haust@haust.is">haust@haust.is</a>	893 0051
Leifur Þorkellson	heilbrigðisfulltrúi	<a href="mailto:leifur@haust.is">leifur@haust.is</a>	893 0021
<b>Heilbrigðiseftirlit Suðurlands</b>			
Birgir Þórðarson	heilbrigðisfulltrúi	<a href="mailto:birgir@sudurland.is">birgir@sudurland.is</a>	893 1800
Sigrún Guðmundsdóttir	heilbrigðisfulltrúi	<a href="mailto:sigrun@sudurland.is">sigrun@sudurland.is</a>	861 8669
<b>Heilbrigðiseftirlit Suðurnesja</b>			
Magnús H. Guðjónsson	framkvæmdastjóri	<a href="mailto:magnus@hes.is">magnus@hes.is</a>	896 1060
Ásmundur E. Þorkelsson	heilbrigðisfulltrúi	<a href="mailto:asmundur@hes.is">asmundur@hes.is</a>	863 1627
<b>Umhverfisstofnun</b>			
Elín Guðmundsdóttir	forstöðumaður	<a href="mailto:elin@ust.is">elin@ust.is</a>	822 4005
Ingólfur Gissurarson	fagstjóri	<a href="mailto:ingolfur@ust.is">ingolfur@ust.is</a>	822 4026
<b>Embætti yfirdýralæknis</b>			
Halldór Runólfsson	yfirdýralæknir	<a href="mailto:halldor.runolfsson@land.stjr.is">halldor.runolfsson@land.stjr.is</a>	895 6265
Sigurður Örn Hansson	sérgreinadýralæknir	<a href="mailto:sigurdur.hansson@lan.stjr.is">sigurdur.hansson@lan.stjr.is</a>	862 9002
Gísli Sverrir Halldórsson	sérgreinadýralæknir	<a href="mailto:gisli.sverrir.halldorsson@land.stjr.is">gisli.sverrir.halldorsson@land.stjr.is</a>	862 9005

<b>Landlæknisembættið - Sóttvarnalæknir</b>			
Haraldur Briem	sóttvarnalæknir	<a href="mailto:hbriem@landlaeknir.is">hbriem@landlaeknir.is</a>	898 8481
Guðrún Sigmundsdóttir	yfirlæknir	<a href="mailto:gudrun@landlaeknir.is">gudrun@landlaeknir.is</a>	891 7009
Þorólfur Guðnason	yfirlæknir	<a href="mailto:thorolfur@landlaeknir.is">thorolfur@landlaeknir.is</a>	862 4145
<b>Sýkladeild landspítala-háskólasjúkrahúss</b>			
Hjördís Harðardóttir	sérfræðingur	<a href="mailto:hjordish@landspitali.is">hjordish@landspitali.is</a>	
<b>Héraðslæknar</b>			
Vakthaf. sérfr. sýklad. LSH	sérfræðingur		824 5247
Pétur I. Pétursson			
Heilsugæslustöðin á Akureyri	yfirlæknir heilsugæslu	<a href="mailto:petur@hak.ak.is">petur@hak.ak.is</a>	899 3523
Pétur Skarphéðinsson			
Heilsugæslustöðin í Laugarási	yfirlæknir heilsugæslu	<a href="mailto:petursk@laugaras.hgst.is">petursk@laugaras.hgst.is</a>	863 8082
Reynir Þorsteinsson			
Heilbrigðisstofnun Akraness	yfirlæknir heilsugæslu	<a href="mailto:reynir.thorsteinsson@sha.is">reynir.thorsteinsson@sha.is</a>	899 7454
Stefán Þórarinsson			
Heilbrigðisstofnun Austurlands	yfirlæknir heilsugæslu	<a href="mailto:stefanth@hsa.is">stefanth@hsa.is</a>	892 3095
Fjölínir Freyr Guðmundsson			
Heilbrigðisstofnun Ísafjarðar	yfirlæknir heilsugæslu	<a href="mailto:fjolnir@fsi.is">fjolnir@fsi.is</a>	860 7459
Lúðvík Ólafsson			
Heilsugæslan í Reykjavík	yfirlæknir heilsugæslu	<a href="mailto:ludvik.olafsson@hr.is">ludvik.olafsson@hr.is</a>	821 2131
Sigurjón Kristinsson			
Heilbrigðisstofnun Suðurnesja	yfirlæknir heilsugæslu	<a href="mailto:sigurjonk@hss.is">sigurjonk@hss.is</a>	860 0160

**Umhverfisstofnun**  
**Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga**

09.01

Útgáfu númer: 1.0 Útgáfu dagur: 20.12.2005	<h2>Heimaslátrun</h2>
---	-----------------------

**Lagafyrirmæli um heimaslátrun**

Þau fyrirmæli sem gilda um heimaslátrun er að finna í lögum nr. 96/1997 um eldi og heilbrigði sláturdýra, slátrun, vinnslu, heilbrigðisskoðun og gæðamat á sláturafurðum. Í 5. grein laganna er skýrt tekið fram að sláturdýrum, sem slátra á til að flytja afurðirnar á erlendan markað eða til dreifingar og neyslu innanlands, skal slátra í löggiltum sláturhúsum. Í lok 5. greinar segir að eigendum lögbýla sé heimilt að slátra sínu fé til eigin neyslu.

*“Sláturdýrum, sem slátra á til að flytja afurðirnar á erlendan markað eða til dreifingar og neyslu innanlands, skal slátra í löggiltum sláturhúsum. Kæling og frysting afurðanna skal fara fram í viðurkenndum kælum og frystum og geymsla þeirra í viðurkenndum kæligeymslum og frystigeymslum.*

.....

*Eigendum lögbýla er heimilt að slátra búfé sínu á sjálfu býlinu til eigin neyslu. Landbúnaðarráðherra getur sett reglur um töku og sendingu sýna til rannsókna úr þessum sláturdýrum og afurðum samkvæmt tillögum yfirdýralæknis.”*

Ofangreind lagafyrirmæli eru því afar skýr og heimildin til heimaslátrunar mjög þröng. Aðeins eigandi lögbýlis má slátra eigin búfé. Það verður að gerast heima á sjálfu lögbýlinu og afurðanna má aðeins neyta af eigandanum og heimilislíkum á lögbýlinu. Það er því óheimilt að selja þessar afurðir eða dreifa þeim á annan hátt frá lögbýlinu, svo sem til matvælafyrirtækja (vinnsla, reyking, söltun eða frysting).

Í 12. grein laganna segir að kjötskoðunarlæknir annist heilbrigðisskoðun og sjái um að fram fari merking (stimplun) á kjöti og öðrum sláturafurðum, sem fara í gegnum löggilt sláturhús.

Í 21. laganna eru ákvæði er taka á brotum á fyrirmælum laganna, en einnig gefa ákvæði 29. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli eftirlitsaðila heimild til að stöðva eða takmarka framleiðslu og dreifingu matvæla og leggja hald á þau þegar rökstuddur grunur er um að matvæli uppfylli ekki ákvæði laganna eða reglugerða settra samkvæmt þeim. Þegar eftirlitsaðilar leggja hald á matvæli er þeim heimil förgun þeirra sé það talið nauðsynlegt. Þegar eftirlitsaðili stöðvar dreifingu vöru, svo sem inn- eða útflutning, og hætta er talin á að vörunni verði þrátt fyrir það dreift á markað þar sem eftirlit er í höndum annars aðila er eftirlitsaðilum skylt að hafa samráð sín á milli og gera viðeigandi ráðstafanir.

**Helstu ástæður lagafyrirmæla um heimaslátrun**

Neytendavernd er höfuð markmið ofangreindra fyrirmæla. Við slátrun í löggiltum sláturhúsum hefst ferillinn með því að dýralæknir fylgist með að flutningur sláturfjár hafi verið í lagi. Hann skoðar fé í sláturrétt, sláturferillinn er undir eftirliti og sláturleyfihafa er ætlað að starfrækja innra eftirlit með framleiðslunni, samkvæmt sérstökum reglum sem dýralæknir fylgist með að séu uppfylltar. Það er einnig eitt af

hlutverkum kjötskoðunarlækna að fylgjast með því að förgun sláturúrgangs fari fram samkvæmt settum reglum.

**Tilvísanir**

Kafli 01.04 um opinberar stofnanir og hagsmunasamtök

Kafli 03.01 um stjórnskipulag matvælaeftirlits

Kafli 09.03 um inn- og útflutning búfjárafurða

**Umhverfisstofnun**  
**Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga**

**09.02.**

Útgáfu númer: 1.1 Útgáfu dagur: 20.12.2005	<b>Villibráð</b>
---	------------------

*Í vinnslu*

**Umhverfisstofnun**  
**Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga**

09.03

Útgáfu númer: 1.0 Útgáfu dagur: 20.12.2005	<b>Inn- og útflutningur búfjárafurða</b>
---	--

Samkvæmt 6. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli er inn- og útflutningur búfjárafurða undir yfirstjórn landbúnaðarráðherra. Embætti yfirdýralæknis hefur með höndum yfirumsjón og eftirlit með inn- og útflutningi lifandi dýra, erfðaeftnis og búfjárafurða og fylgist með hollustu dýrafóðurs, skv. lögum um dýralækna og heilbrigðisþjónustu um dýr.

**Innflutningur:**

Reglugerð nr. 509/2004, m.s.b., gildir um innflutning á hvers konar afurðum dýra og öðrum vörum, sem smitefni geta borist með er valda sjúkdómum í dýrum og mönnum. Innflytjanda ber að sækja um innflutningsheimild á hráum jafnt sem soðnum búfjárafurðum. Svokölluð 3% regla um kjötinnihald unninna matvæla á við hér, en það þýðir að unnin matvæli með allt niður í 3% kjötinnihald þurfi innflutningsheimild.

**Tilkynningar um innflutning á kjöti.**

Þegar heimilaður er innflutningur á heilum kjötvöðvum eða –stykki og alifuglakjöti sendir sérgreina dýralæknir inn- og útflutnings búfjárafurða matvælasviði Umhverfisstofnunar tilkynningu þar um. Þeirri tilkynningu er síðan dreift til heilbrigðisfulltrúa sem sinna matvælaeftirliti. Megin markmið þessarar upplýsingarmiðlunar er að gera eftirlitið skilvirkara.

**Auglýsingar um hömlur á innflutningi.**

Af heilbrigðisástæðum kunna að vera settar auglýsingar um hömlur á innflutning tiltekinnar matvæla frá ákveðnum upprunalöndum. Vegna þessa vísast til Stjórnartíðinda B.

**RASFF – Rapid Alert System for Food and Feed**

Embætti yfirdýralæknis er útvörður RASFF á Íslandi hvað varðar inn- og útflutning á búfjárafurðum til manndis. Matvælasvið Umhverfisstofnunar sendir embættinu tilkynningar sem berast, miðlar tilmælum um aðgerðir til heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga ef slíkar aðstæður skapast og móttækur upplýsingar frá Embætti yfirdýralæknis sem inn í RASFF eiga að fara (sjá kafla 03.04).

**Útflutningur.**

Vegna útflutningsleyfa búfjárafurða vísast til Embættis yfirdýralæknis.

**Vottorð með íslensku kjöti til útlanda.**

Embætti yfirdýralæknis hefur útbúið límmiða sem setja þarf á hverja einstaka einingu, þ.e.a.s. hvert stykki sem tekið er með sér af kjöti og laxi. Sé um stærri sendingar að ræða, eða mörg stykki, eru gefin út sérstök vottorð af embættinu.

**Tilvísanir**

Kafli 01.04 um opinberar stofnanir og hagsmunasamtök

Kafli 03.01 um stjórnskipulag matvælaeftirlits

Kafli 03.04 um RASFF

Vefsetur Embættis yfirdýralæknis er: <http://www.yfirdyralaeknir.is>

**Umhverfisstofnun**  
**Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga**

09.04

Útgáfu númer: 1.0 Útgáfu dagur: 21.12.2005	<b>Inn- og útflutningur sjávarafurða</b>
---	--

Samkvæmt 7. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli fer sjávarútvegsráðherra með yfirstjórn mála er varða meðferð, flutning, geymslu og vinnslu sjávarafurða vegna útflutnings. Fiskistofa er til ráðgjafar um þessi mál. Verkefni matvælaeftirlitssviðs Fiskistofu eru í meginatriðum tvenns konar, þ.e. *vinnslueftirlit og eftirlit með innflutningi sjávarafurða*

**Vinnslueftirlit:**

Vinnslueftirlit matvælaeftirlitssviðs Fiskistofu felur í sér:

- að tryggja að íslenskar sjávarafurðir séu framleiddar við fullnægjandi hreinlætisaðstæður og að neytendur geti treyst því að þær séu heilnæmar.
- að gefa út vinnsluleyfi til framleiðenda sjávarafurða og starfsleyfi til fiskmarkaða og fiskiskipa að uppfylltum opinberum kröfum og áminna vinnsluleyfshafa sem gerast brotlegir við lög og reglur eða svipta þá vinnsluleyfi.
- að veita skoðunarstofum starfsleyfi til að annast reglulegt eftirlit með hreinlæti, búnaði og innra eftirliti fiskvinnslustöðva og fiskiskipa. Til að fá starfsleyfi þurfa skoðunarstofur að uppfylla skilyrði um óhlutdrægni og sjálfstæði auk þess að vera faggiltar samkvæmt staðlinum ÍST EN 45004. Faggildar skoðunarstofur: Frumherji hf. og Sýni ehf.
- að gefa út heilbrigðisvottorð með útfluttum sjávarafurðum sé þess óskað.

**Innflutningseftirlit:**

Reglugerð 849/1999, m.s.b., gildir um eftirlit með innflutningi sjávarafurða og eftirlit með sjávarafurðum sem koma til landsins á leið til þriðja ríkis. Eftirfarandi felst m.a. í eftirliti með innflutningi sjávarafurða:

- að annast eftirlit með innflutningi sjávarafurða, sem felur í sér skoðun meðfylgjandi gagna, auðkenni vörunnar þ.e. hvort merkingar séu réttar og þyngd vöru sé skv. skjölum og heilnæmivörunnar sem felur m.a. í sér hitastigsmælingar, skynmat og sýnatöku til rannsókna.
- að gefa út vottorð til staðfestingar heilbrigðiseftirliti á innfluttum sjávarafurðum.
- að annast rekstur landamærastöðva, þar sem heilnæmisskoðun sjávarafurða fer fram.

Landamærastöðvar eru á eftirtöldum stöðum: Akureyri, Hafnarfirði, Húsavík, Ísafirði, Keflavíkurflugvelli, Reykjavík og Þorlákshöfn.

Innflutningur sjávarafurða skal tilkynnast Fiskistofu með a.m.k. 24 klst fyrirvara.

Listi yfir innflytjendur sjávarafurða sem flytja inn í gegnum Evrópu frá þriðju ríkjum berst reglulega frá deildarstjóra innflutningseftirlits Fiskistofu til matvælasviðs Umhverfisstofnunar. Þessum upplýsingum er síðan dreift til heilbrigðisfulltrúa sem sinna matvælaeftirliti. Megin markmið þessarar upplýsingarmiðlunar er að gera eftirlitið skilvirkara.

### **Auglýsingar um hömlur á innflutningi**

Af heilbrigðisástæðum kunna að vera settar auglýsingar um hömlur á innflutning tiltekinna matvæla frá ákveðnum upprunalöndum. Vegna þessa vísast til Stjórnartíðinda B.

### **RASFF – Rapid Alert System for Food and Feed**

Matvælaeftirlitssvið Fiskistofu er útvörður RASFF á Íslandi hvað varðar inn- og útflutning á sjávarafurðum til manneðis. Matvælasvið Umhverfisstofnunar sendir Fiskistofu tilkynningar sem berast, miðlar tilmælum um aðgerðir til heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga ef slíkar aðstæður skapast og móttækur upplýsingar frá Fiskistofu sem inn í RASFF eiga að fara (sjá kafla 03.04).

### **Útflutningur**

Vegna útflutningsleyfa sjávarafurða vísast til Fiskistofu.

### **Tilvísanir**

Kafla 01.04 um opinberar stofnanir og hagsmunasamtök

Kafla 03.01 um stjórnskipulag matvælaeftirlits

Kafla 03.04 um RASFF

Vefsetur Fiskistofu er: <http://www.fiskistofa.is>

**Umhverfisstofnun**  
**Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga**

**09.05**

Útgáfu númer: 1.0 Útgáfu dagur: 21.12.2005	<b>Aðrar opinberar aðila</b>
---	------------------------------

Í þessum kafla verður fjallað um og reynt að skýra aðstæður ef upp kemur skörun milli verkefna HES, og eftir atvikum UST, og annarra opeinberra aðila.

*Ekkert skráð.*

**Umhverfisstofnun  
Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga****10.01**

Útgáfu númer: 1.0

Útgáfu dagur: 21.12.2005

**Erfðabreyttar lífverur**

Flokknum erfðabreyttar lífverur er skipt upp eftir notkun lífveranna. Annars vegar í afmarkaða notkun, (sem er innanhúss) og hins vegar í sleppingu (utanhúss) og markaðssetningu (dreifing, sala).

- ? Tvær reglugerðir gilda um afmarkaða notkun
- a) Reglugerð nr. 275/2002 um afmarkaða notkun erfðabreyttra örvera
    - Umhverfisstofnun veitir leyfi
    - **Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga fer með eftirlit með meðferð úrgangs og frárennslis.**
    - UST tilkynnir HES um leyfi sem veitt eru skv. reglugerð 275/2002.
  - b) Reglugerð nr. 276/2002 um afmarkaða notkun erfðabreyttra lífvera, annarra en örvera.
    - Umhverfisstofnun veitir leyfi
    - Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga hefur engar eftirlitsskyldur skv. henni.
- ? Ein reglugerð gildir um sleppingu og markaðssetningu
- a) Reglugerð um sleppingu og dreifingu og markaðssetningu erfðabreyttra lífvera.
    - Umhverfisstofnun veitir leyfi
    - Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga hefur engar eftirlitsskyldur skv. henni.

Eftir er að taka inn í íslenskar löggjöf tilskipun Evrópusambandsins nr. 2001/18 um vísitandi sleppingar erfðabreyttra lífvera út í umhverfið (og viðhangandi hana ýmsar leiðbeiningar og ákvarðanir). Þá mun falla úr gildi reglugerð nr. 493/1997 um sleppingu eða dreifingu og markaðssetningu erfðabreyttra lífvera.

**Umhverfisstofnun**  
**Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga**

**08.01**

Útgáfu númer: 1.1 Útgáfu dagur: 20.12.2005	<b>Sýnatökur, skráning sýna og rannsóknir á matvælum</b>
---	--

*Í vinnslu*

**Umhverfisstofnun**  
**Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga****10.02**

Útgáfu númer: 1.0 Útgáfu dagur: 21.12.2005	<b>Kvartanir</b>
---	------------------

Kvartanir sem berat heilbrigðiseftirliti sveitarfélaga og varða hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu matvæla og/eða öryggi matvæla og þar með neytenda skulu skráðar með viðeigandi hætti og afgreiddar eftir eðli og umfangi þeirra. Nauðsynlegt er að hvert eftirlitssvæði komi sér upp verklagi við skráningu, rannsókn og afgreiðslu kvartana.

Kvartanir kunna að vera þess eðlis að bregðast þurfi skjótt við eða að þær séu mikilvægar upplýsingar til að byggja á við framkvæmd næsta reglubundna eftirlits í það fyrirtæki sem kvörtun beinist að.

Ef kvörtun er komið á framfæri við UST hefur stofnunin samband við viðkomandi HES-svæði sem fer með eftirlitið.

**Verklag:**

- Viðkomandi HES skráir kvörtunina og hefur samband við viðkomandi fyrirtæki og ef þess er þörf, fer í eftirlitsferð og í viðeigandi aðgerðir.
- Ef þörf er á samræmdum aðgerðum HES svæðanna eru upplýsingar um málið frá viðkomandi HES sent til UST sem sér um að senda á önnur HES svæði og þau beðin um að bregðast við sbr. kafla 08.04 um stöðvun dreifing og/eða innköllun.
- HES þarf að skrá og gera grein fyrir fjölda kvartana í samantekt niðurstaðna eftirlits sbr. kafla 04.02 um aðferðir við eftirlit >> [Samantekt eftirlits](#).

**Tilvísanir**

Kafli 04.02 um aðferðir við eftirlit

Kafli 08.04 um stöðvun dreifingar og/eða innköllun