



Leiðbeiningar

SKOÐUNARHANDBÓK HEILBRIGÐISEFTIRLITS SVEITARFÉLAGA

Skoðun almennra matvælafyrirtækja

Útgáfa 1. 17.04.2015



Efnisyfirlit

1. Skoðunarkerfið / eftirlitskerfið.....	3
1.1. Inngangur	3
1.2. Lög og reglugerðir.....	3
1.3. Skilgreiningar	4
1.4. Skipulagning eftirlits.....	6
1.5. Kröfur til verklags og innra eftirlits	7
1.6. Framkvæmd leyfisúttekta.....	7
1.7. Framkvæmd eftirlits	9
1.8. Þvingunaraðgerðir	11
1.9. Stjórnsýslulög	12
1.10. Skýrslur til MAST	13
2. Fyrirtækið	14
2.1. Leyfi – krafa (2.51.).....	14
3. Húsnæði, búnaður og viðhald	15
3.1. Húsnæði – krafa (3.51)	15
4. Vatn og ís (klaki).....	21
4.1. Neysluvatn – krafa (4.51.).....	21
5. Þrif og sóttþreinsun.....	23
5.1. Þrif – krafa (5.51).....	23
6. Meindýr.....	24
6.1. Meindýr – krafa (6.51.).....	24
7. Þjálfun starfsfólks	25
7.1. Þjálfun – krafa (7.51)	25
8. Hreinlæti og heilsa starfsfólks	26
8.1. Hreinlæti – krafa (8.51)	26
9. Meðferð matarleifa og sorps	27
9.1. Matarleifar og sorp – krafa (9.51).....	27
10. Meðhöndlun matvæla / vörn gegn mengun.....	28
10.1. Meðhöndlun og varnir – krafa (10.51)	28
11. Móttaka matvæla og umbúða	29
11.1. Móttaka – krafa (11.51).....	29
12. Hitastig matvæla.....	30
12.1. Hitastig – krafa (12.51).....	30
13. Örverufræðileg viðmið	31
13.1. Örverur – krafa (13.51)	31
14. Merkingar	32
14.1. Merkingar – krafa (14.51).....	32
15. Rekjanleiki	34
15.1. Rekjanleiki – krafa (15.51.)	34
16. Innköllun vöru	35
16.1. Innköllun vöru – krafa (16.51)	35
17. Hættur og hættugreining	36
17.1. Hættugreining – krafa (17.51.)	36
18. Athugasemdir ekki lagfærðar	42
18.1. Úrbætur – krafa (18.51.)	42

Viðauki A. Verkferlar leyfisveitingar	43
Viðauki B. Verkferlar eftirlit	45
Viðauki C. Þvingunaraðgerðir	47
Viðauki D. Viðmiðunarreglur og leiðbeiningar	48
Viðauki E. Viðmiðunarreglur fyrir hitastig	49
Viðauki F. Matvælasnertiefni	50
Viðauki G. Merkingar	51
I. Lágmarksupplýsingar á vörur ætluðum stórelldhúsum eða til frekari vinnslu	51
II. Vara í neytendaumbúðum.....	52
III. Næringaryfirlýsingar.....	54
IV. Næringar- og heilsufullyrðingar.....	54
Viðauki H. Örverufræðileg viðmið ; Eftirlit	56
Inngangur	56
Tíðni sýnatöku	56
<i>Listeria monocytogenes</i> í tilbúnum matvælum	56
Önnur matvæli	57
Atriði til skoðunar í eftirliti	57
Opinber sýni	58
Tilvísanir	58

1. Skoðunarkerfið / eftirlitskerfið

1.1. Inngangur

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

1.1.1. Ritstjórn og endurskoðun

Skoðunarhandbókin er unnin af Matvælastofnun og tveim fulltrúum frá heilbrigðiseftirliti sveitafélaga. Matvælastofnun sá um ritstjórn. Skoðunarhandbókin verður endurskoðuð eftir þörfum og að lágmarki á tveggja ára fresti. Ábendingar um viðbætur og breytingar sendist í tölvupósti til ritstjóra skoðunarhandbókar á hes.skodunarhandbok@mast.is.

1.1.2. Breytingar frá fyrri útgáfu

Þetta er fyrsta útgáfa skoðunarhandbókar HES.

Hér verður birt yfirlit yfir breytingar sem verða gerðar á skoðunarhandbókinni.

1.1.3. Uppbygging handbókar

Kafli 1 lýsir tillögum að verklagi sem lagt er til að notað sé við leyfisveitingar, eftirlit og þvingunaraðgerðir. Skoðunatriðin eru í köflum 2-17. Hvert skoðunatriði er með númer og eru nr. skráð við athugasemdir í skoðunum. Við skráningu á niðurstöðum eftirlits í ÍsLeyf eru númer sem eru í sviga fyrir aftan heiti skoðunatriða notuð. Þegar athugasemd frá síðustu skoðun hafa ekki verið lagfærðar er athugasemd skráð undir skoðunatriði í kafla 18.

1.2. Lög og reglugerðir

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

- Reglugerð nr. 102/2010 um gildistöku reglugerðar Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 178/2002 um almennar meginreglur og kröfur samkvæmt lögum um matvæli, um stofnun Matvælaöryggisstofnunar Evrópu og um málsmeðferð vegna öryggis matvæla.
- Reglugerð nr. 103/2010 um gildistöku reglugerðar Evrópuþingsins og Ráðsins (EB) nr. 852/2004 um hollustuhætti er varða matvæli almennt, þ.m.t. um innra eftirlit.
- Reglugerð nr. 104/2010 um gildistöku reglugerðar Evrópuþingsins og Ráðsins (EB) nr. 853/2004 um hollustuhætti sem varða matvæli úr dýraríkinu.

- Reglugerð nr.135/2010 um gildistöku reglugerðar Evrópuþingsins og Ráðsins (EB) nr. 2073/2005 um örverufræðilegar viðmiðanir fyrir matvæli.
- Reglugerð nr. 106/2010 um gildistöku reglugerðar Evrópuþingsins og Ráðsins (EB) nr. 882/2004 um opinbert eftirlit.
- Reglugerð nr. 105/2010 um gildistöku reglugerðar Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 854/2004 um skipulag opinbers eftirlits með afurðum úr dýraríkinu sem ætlaðar eru til manneldis.

Ákvæðum í Reglugerðunum hefur verið breytt. Á heimasíðu MAST undir hverri reglugerð má sjá þær breytingareglugerðir sem hafa verið innleiddar. Á EUR –Lex vef ESB (<http://eur-lex.europa.eu/um>) löggjöf má finna útgáfur (consolidated version) af reglugerðunum þar sem breytingar hafa verið settar inn.

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

- Reglugerð nr. 1294/2014 um miðlun upplýsingar um matvæli til neytenda
- Reglugerð nr. 406/2010 um næringar- og heilsufullyrðingar er varða matvæli
- Reglugerð nr. 398/2008 um efni og hluti sem ætlað er að komist í snertingu við matvæli
- Reglugerð nr. 978/2011 um aukefni í matvælum
- Reglugerð nr. 536/2001 um neysluvatn
- Reglugerð nr. 405/2004 um náttúrulegt ölkelduvatn og átappað lindarvatn
- Stjórnslutöl nr. 37/1993

Reglugerðirnar ásamt síðari breytingar á þeim má finna á heimasíðu Mast undir: <http://mast.is/matvaelastofnun/log-og-reglur/>

1.3. Skilgreiningar

Framleiðsla er meðferð hráefnis, vinnsla, þökkun og matreiðsla. Hér er einnig átt við húsnæði, störf, hreinlæti og heilbrigði starfsfólks og annað sem tengist framleiðslu, svo og efni og hluti sem geta komist í snertingu við matvæli, sbr. ákvæði IV. kafla laga nr. 93/95.

Dreifing er hvers konar flutningur, framboð og afhending, þar með talið innflutningur, útflutningur og sala. Hér er einnig átt við geymslu og annað sem tengist dreifingu, sbr. ákvæði IV. kafla Laga nr. 93/95

Matvælasnertiefni eru efni og hlutir eru allar umbúðir, ílát, áhöld, tækjabúnaður, borðbúnaður og öll efni sem slíkir hlutir eru samsettir úr og geta komist í snertingu við matvæli.

Umbúðir eru allar umbúðir sem umlykja eða hafa að geyma matvæli eða efni sem notuð eru við framleiðslu matvæla.

Hráefni eru öll efni, önnur en bætiefni, aukefni, bragðefni og varnarefni, sem notuð eru við framleiðslu matvæla.

Hollustuhættir eru ráðstafanir og skilyrði sem eru nauðsynleg til að halda hættu í skefjum og tryggja að matvæli séu hæf til neyslu með hliðsjón af fyrirhugaðri notkun þeirra,

Mengun er þegar hætta er fyrir hendi eða hætta skapast,

Vinnsla er hvers kyns aðgerð sem hefur í för með sér umtalsverða breytingu á upphaflegu afurðinni, þ.m.t. hitun, reyking, söltun, þroskun, þurrkun, kryddlagning, útdráttur eða þrýstimótun eða samsetning þessara aðgerða.

Góðir starfshættir eru þær forsendur sem þurfa að vera til staðar í matvælafyrirtækjum svo hægt sé að viðhafa góða hollustuhætti og til þess að það innra eftirlit sem fyrirtækið viðhefur, komi að gagni.

Hætta er líffræðilegur, efnafræðilegur eða efnislegur áhrifavaldur í matvælum eða fóðri eða ástand matvæla eða fóðurs sem getur verið heilsuspillandi;

Innra eftirlit er eftirlit á vegum framleiðanda eða dreifanda í þeim tilgangi að tryggja gæði, öryggi og hollustu vörunnar.

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) er kerfisbundin aðferð sem notuð er til að greina hættu á öllum þrepum framleiðsluferils matvæla, ákvörðun mikilvægra stýristaða (MSS) og aðferð til að hafa stjórn á þeim hættum sem eru til staðar.

Matvælasnertiefni eru innri umbúðir, áhöld og efni sem komast í snertingu við matvæli.

Mikilvægur stýristaður (MSS) er Staður eða þrep í framleiðsluferlinum þar sem hægt er að hafa stjórn á hættu sem er eða getur verið til staðar.

Markaðssetning er að hafa umráð yfir matvælum með sölu fyrir augum, þ.m.t. að bjóða þau til sölu eða afhendingar í öðru formi, gegn gjaldi eða endurgjaldslaust, og sjálf salan, dreifingin eða önnur form afhendingar.

Matvæli eru hvers konar efni eða vörur, hvort sem þau eru fullunnin, unnin að hluta eða óunnin, sem fólki er ætlað að neyta eða sem eðlilegt er að vænta að fólk neyti. Hugtakið „matvæli“ tekur einnig til drykkja, tyggigúmmis og hvers kyns efna, þ.m.t. neysluvatns, sem bætt er af ásettu ráði í matvæli við framleiðslu þeirra, vinnslu eða meðferð, svo og fæðubótarefna.

Matvælafyrirtæki er fyrirtæki eða einstaklingur sem rekur starfsemi í tengslum við framleiðslu, vinnslu eða dreifingu matvæla á einhverju stigi, hvort sem það starfar í ágóðaskyni eður ei, og hvort sem það er einkarekið eða opinbert fyrirtæki.

Neysluvatn er vatn í upphaflegu ástandi eða eftir meðhöndlun, án tillits til uppruna þess og hvort sem það kemur úr dreifikerfi, tönkum, flöskum eða öðrum ílátum, og er ætlað til neyslu eða matargerðar, einnig allt vatn sem notað er í matvælafyrirtækjum, nema unnt sé að sýna fram á að gæði þess vatns sem notað er hafi ekki áhrif á heilnæmi framleiðslunnar.

Rekjanleiki er sá möguleiki að rekja uppruna og feril matvæla, dýra sem gefa af sér afurðir til manneldis og efna sem nota á eða vænst er að verði notuð í eða í snertingu við matvæli í gegnum öll stig framleiðslu, vinnslu og dreifingar.

Stjórnandi matvælafyrirtækis er einstaklingur eða lögaðili sem er ábyrgur fyrir því að farið sé að kröfum samkvæmt lögum og stjórnvaldsfyrirmælum um matvæli í matvælafyrirtækjum undir hans stjórn.

Smásala er meðhöndlun og/eða vinnsla matvæla og geymsla þeirra á staðnum þar sem þau eru seld eða afhent neytanda, þ.m.t. dreifingarstöðvar, matsölufyrirtæki, mótuneyti starfsfólks, veitingahús og önnur samsvarandi matarþjónusta ásamt verslunum og dreifingarstöðvum stórmarkaða og heildsölumarkaðir.

Opinbert eftirlit er eftirlit á vegum stjórnvalda í þeim tilgangi að tryggja að framfylgt sé ákvæðum laga og reglna um matvæli og stuðla að fræðslu og upplýsingamiðlun.

Opinberir eftirlitsaðilar eru Matvælastofnun eða heilbrigðisnefndir sveitarfélaga í samræmi við 6. og 22. gr. laga nr. 93/95.

Úttekt er kerfisbundin og óháð rannsókn til þess að skera úr um hvort tiltekin starfsemi og tengdur árangur sé í samræmi við fyrirhugað fyrirkomulag og hvort þessu fyrirkomulagi sé hrundið í framkvæmd með skilvirkum hætti og henti til að ná settum markmiðum.

Skoðun er rannsókn á öllum þáttum fóðurs, matvæla, heilbrigðis og velferðar dýra til að ganga úr skugga um að viðkomandi þáttur eða þættir samrýmast lögum um fóður og matvæli og reglum um heilbrigði og velferð dýra.

Vöktun er framkvæmd skipulagðrar runu athugana eða mælinga til að öðlast yfirsýn yfir hvort farið er að lögum um fóður eða matvæli eða reglum um heilbrigði og velferð dýra.

Eftirlitsáætlun er lýsing, sem lögbært yfirvald hefur samið, með almennum upplýsingum um uppbyggingu og skipulag opinberra eftirlitskerfa sinna.

Sannprófun er aðgerð sem felst í því að kanna, með rannsókn og á grundvelli hlutlægra sönnunargagna, hvort tiltekna kröfur hafi verið uppfylltar.

Eftirlit er eftirlit með einu fóður- eða matvælafyrirtæki eða fleiri, rekstraraðilum fóður- eða matvælafyrirtækja eða starfsemi þeirra.

HES: Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga

MAST: Matvælastofnun

1.4. Skipulagning eftirlits

1.4.1. Hlutverk eftirlitsaðila

Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaganna fer með opinbert eftirlit með framleiðslu og dreifingu matvæla að undanskilinni þeirri starfsemi sem Matvælastofnun fer með eftirlit með skv. 6. gr. laga nr. 93/95. Eftirlitsaðila ber að framfylgja lögum um matvæli og vakta og sannprófa að stjórnendur matvælafyrirtækja uppfylli viðeigandi ákvæði í lögum um matvæli á öllum stigum framleiðslu vinnslu og dreifingar. Eftirlitsaðilar skulu annast opinbert eftirlit í samræmi við skjalfestar verklagsreglur sem í eru fyrir mæli til starfsfólks sem sinnir opinberu eftirliti. Einnig skulu eftirlitsaðilar sannprófa skilvirkni opinbers eftirlits og gera breytingar á verklagi eftir því sem þörf krefur. Nota skal mismunandi aðferðir í eftirliti skv. 882/2004, úttekt / skoðun / sýnataka. Eftirlit skal vera sambland af skoðunum sem eru boðaðar með fyrirvara og heimsóknum þar sem koma er ekki tilkynnt. Í úttekt þurfa lykilstarfsmenn að vera til staðar og því þarf að öllu jöfnu að tilkynna slíkar skoðanir fyrirfram.

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

1.4.2. Áhættuflokkun

Tíðni eftirlits skal skv. 3 gr. EB/882/2004 byggjast á áhættu, sögu matvælafyrirtækja, áreiðanleika innra eftirlits og annarra upplýsinga sem geta bent til að ekki sé farið eftir þeim kröfum sem gerðar eru til starfseminnar. Matvælastofnun hefur í samvinnu við Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga unnið áhættu- og frammistöðuflokkunarkerfi sem tekur tillit til þessara þátta við ákvörðun á tíðni eftirlits. Öll matvælafyrirtæki skal flokka skv. líkaninu og þannig fást áhættustig og fjöldi tíma á tímabili sem fyrirtæki eiga að fá í eftirlit. Tímabil getur verið eitt, tvö eða þrjú ár.

Frammistaða fyrirtækis getur haft áhrif á tíðni eftirlits. Gengið er út frá að öll fyrirtæki byrji í flokk B þegar skoðunarhandbók og áhættu- og frammistöðuflokkunarkerfi er tekið upp. Að einhverjum tíma liðnum geta fyrirtæki færst á milli flokka í A eða C og fjöldi tíma sem fyrirtækið fær í eftirlit breytist.

Forsendur frammistöðumats og flutnings milli frammistöðuflokka verða kynntar nánar á síðari stigum innleiðingarferils.

Sjá nánar: [Áhættu- og frammistöðuflokkun; Framleiðsla og dreifing matvæla](#)

1.4.3. Leyfisveitingar verklag

Tillögur að verklagsreglu(VLR) og vinnulýsingu(VLY) sem hafðar eru til hliðsjónar við leyfisveitingar eru í viðauka [A](#). VLR og VLY gefa yfirlit yfir helstu þrep í leyfisveitingarferlinu. Hvert heilbrigðiseftirlitssvæði útfærir svo nánar ýmis atriði svo sem ábyrgðarmenn, skráningu umsókna og vistun gagna. Nánari lýsing á framkvæmd leyfisveitinga er í kafla 1.6.

1.4.4. Eftirlit verklag.

Tillögur að verklagsreglu(VLR) og vinnulýsingu(VLY) sem hafðar eru til hliðsjónar í reglubundnu eftirliti eru í viðauka [B](#). VLR og VLY gefa yfirlit yfir helstu þrep við skipulagningu og framkvæmd eftirlits. Hvert heilbrigðiseftirlitssvæði útfærir svo nánar ýmis atriði svo sem ábyrgðarmenn, skráningu umsókna og vistun gagna. Nánari lýsing á framkvæmd eftirlits er í kafla 1.7.

1.4.5. Eftirlitsáætlanir

Fyrir 1. desember ár hvert skulu heilbrigðiseftirlitssvæðin gera áætlanir fyrir komandi ár þar sem gerð er grein fyrir eðli og tíðni eftirlits og senda til Matvælastofnunar. Eftirlitsáætlanir skulu vera í samræmi við landsbundna eftirlitsáætlun til margra ára og taka tillit til áhættu framleiðslunnar og frammistöðu fyrirtækja. Í eftirlitsáætlunum skulu koma fram áherslur og markmiðasetning fyrir tímabilið, að teknu tilliti til niðurstaðna úr eftirliti frá fyrri árum, og hvernig ná skal þessum markmiðum.

1.5. Kröfur til verklags og innra eftirlits

Mismunandi kröfur eru gerðar til skriflegs verklags og innra eftirlits matvælafyrirtækja sbr. [bækling MAST um innra eftirlit](#). Skilgreindir eru 3 flokkar innra eftirlits. Fyrirtæki í flokki 1 eiga að geta gert grein fyrir verklagi sem lýsir framkvæmd góðra starfshátta sem eru nauðsynlegir fyrir viðkomandi starfsemi munnlega. Fyrirtæki í flokki 2 eiga að einhverju leiti að vera með skriflegt verklag vegna góðra starfshátta. Fyrirtæki í flokki 3 eiga að vera með skriflegt verklag og framkvæma hættugreiningu. Kröfur til verklags og kröfur til hættugreininga sbr. bækling skal hafa í huga við skoðun á köflum 3-17 í leyfisúttektum og reglubundnu eftirliti.

1.6. Framkvæmd leyfisúttekta

1.6.1. Móttaka umsókna

Umsóknir berast til heilbrigðiseftirlitssvæða og eru þær vistaðar í samræmi við skilgreindar vinnureglur. Farið er yfir hvort frekari gögn þurfa að liggja fyrir áður en úttekt er boðuð og óskað er eftir frekari gögnum.

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

1.6.2. Undirbúningur

Heilbrigðisfulltrúinn skoðar umsókn og fyrirbyggjandi gögn og reynir á grundvelli þeirra að átta sig á starfsemi fyrirtækisins og því sem þarf sérstaklega að skoða.

1.6.3. Úttekt

Upphafsfundur/ Kynning

Úttekt hefst á kynningu eða upphafsfundi eftir því sem við á og það skal skráð hver tekur þátt í skoðun fyrir hönd fyrirtækisins. Þar er farið yfir tilefni heimsóknarinnar og markmið og því lýst í stuttu máli hvað skuli skoðað og hvernig það er framkvæmt og hvaða reglugerðir / handbækur séu hafðar til hliðsjónar. Einnig er farið yfir hvert sé hlutverk heilbrigðisfulltrúa og hvert sé hlutverk fulltrúa fyrirtækisins í skoðuninni og eftir skoðun.

Aflað er upplýsinga um fyrirhugaða starfsemi eða framleiðslu, hráefni sem unnið er með, framleiðslumagn og neytendahópa sem geta haft áhrif á áhættuflokkun.

Skoðun

Farið er í gegnum kafla 2-17 í skoðunarhandbók í úttekt vegna umsóknar. Húsnæði er skoðað með tilliti til þess sem kemur fram í kafla 3. Ávallt skal meta hvaða kröfur eigi við, hvað sé fullnægjandi, hvað sé nauðsynlegt til að tryggja örugg matvæli. Viðmiðunarreglur sem vísað er í viðauka er hægt að hafa til hliðsjónar. Spyrja skal út í verklag og það skoðað hvort fyrirtækið hafi skilgreint verklag vegna góðra starfshátta sem eiga við og eru tilteknir undir verklagi í hverjum kafla skoðunarhandbókar.

Kanna skal hvort fyrirtæki í flokki 2 hafi gert sér grein fyrir þeim hættum sem geta komið upp sbr. kafla 17.1.

Skoða skal hættugreiningu (HACCP) fyrirtækja sem eru í flokki 3 sbr. kafla 17.2.

Gerð skýrslu og kynning á niðurstöðum úttektar

Skýrsla er skrifuð og niðurstöður kynntar fyrir fulltrúa fyrirtækisins. Ef kröfur eru ekki uppfylltar er fyrirtækinu gerð grein fyrir að lagfæra verði frávík áður en leyfi er veitt. Það metið hvort skoða þurfi fyrirtækið aftur til að sannreyna að athugasemd hafi verið lagfærð eða hvort nóg sé að senda inn úrbótaáætlun hugsanlega með ljósmyndum sem staðfestingu á að frávík hafi verið lagfærð. Niðurstaðan er kynnt fyrir fyrirtækinu og skýrslan er send til fyrirtækisins þegar lokið hefur verið við gerð hennar. Ef ekki er hægt að ganga frá skýrslu í heimsókn skal ljúka við skýrslu í síðasta lagi 7 dögum eftir skoðun.

1.6.4. Eftirfylgni

Staðfesta þarf hvort athugasemdir hafi verið lagfærðar annað hvort með heimsókn eða með skoðun á innsendum gögnum s.s. úrbótaáætlun, ljósmyndum, vottorðum og öðrum skjölum úr gæðahandbók. Hægt er að veita fresti á athugasemdir ef þær eru þess eðlis að þær hafi ekki áhrif á öryggi matvæla.

1.6.5. Leyfi

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

Leyfi er gefið út þegar kröfur til grunnvirkja þ.e. byggingar og búnaðar eru uppfylltar, áætlun um innra eftirlit liggur fyrir og úrbótaáætlun liggur fyrir, fyrir þau frávík sem ekki hafa verið lagfærð. Leyfi er yfirleitt gefið út til 12 ára.

1.7. Framkvæmd eftirlits

1.7.1. Skipulagning eftirlits

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

1.7.2. Upphafsfundur/ kynning

Skoðun hefst á kynningu og það skal skráð hver tekur þátt í skoðun fyrir hönd fyrirtækisins. Þar er farið yfir tilefni heimsóknarinnar og markmið og því lýst í stuttu máli hvað skuli skoðað og hvernig það er framkvæmt og hvaða reglugerðir / handbækur séu hafðar til hliðsjónar Einnig er farið yfir hvert sé hlutverk heilbrigðisfulltrúa og hvert sé hlutverk fulltrúa fyrirtækisins í skoðuninni og eftir skoðun.

1.7.3. Breytingar

Áður en skoðun hefst er athugað hvort einhverjar breytingar hafi orðið á starfsemi fyrirtækisins sem geta haft áhrif á áhættuflokkun og viðbótareftirlit. Farið er hvort breytingar hafi orðið á eðli starfsemi eða framleiðslu, hráefni, framleiðslumagni, neytendahópum og breytingar færðar inn. Einnig er skoðað hvort einhverjar breytingar hafi orðið á starfseminni hvað varðar húsnæði og tegund starfsemi sem getur haft áhrif á leyfi sbr. Kafli 2.

1.7.4. Skoðun

Farið er skipulega yfir þá kafla í skoðunarhandbók sem skal skoða skv. eftirlitsáætlun.

Hafið eftirfarandi í huga

- Skoða skal úrbótaáætlanir vegna eftirlits með byggingum og búnaði sbr. kafla 3.19.
- Athugið hvort athugasemdir sem komu fram í síðustu skoðun hafi verið settar á úrbótaáætlun. Ef svo er, er skráð ÚÁ við athugasemdina sbr. 1.7.5.
- Spyrjið um hvernig sé staðið að framkvæmd góðra starfshátta og eftirlits með þeim með því að spyrja um verklag.
- Athugið hvort innra eftirlit sé í samræmi við skilgreint verklag og skráningar skoðaðar ef þær eiga að vera til.
- Í þeim fyrirtækjum þar sem verklag á að vera skriflegt eru skjöl skoðuð og verklag rætt ef tilefni er til.
- Kannið hvort skilningur sé á hættum í fyrirtækjum í flokki 1 og 2 og mikilvægi góðra starfshátta til að fyrirbyggja hættur.
- Skoðið flæðirit fyrirtækja í flokki 3 og berið saman við aðstæður ef breyting hefur orðið á starfseminni.
- Ef mikilvægur stýristaður hefur verið skilgreindur skal vöktun hans ávallt skoðuð.

Í skoðun á húsnæði, búnaði og verkferlum við vinnslu matvæla skal meta hvort unnið sé í samræmi við skilgreint verklag með viðtölum við ábyrgðarmenn og almenna starfsmenn.

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

1.7.5. Mat á athugasemdum

Við skoðun sérhvers skoðunaratriðis skal skrá allar athugasemdir undir viðeigandi númeri.

Athugasemdir sem gerðar eru fara eftir eðli þeirra og viðbragða fyrirtækisins.

LS = Lagfært á staðnum:

Þegar gerð er athugasemd við starfsemi sem vikur frá ákvæðum laga eða reglugerða, sem hægt er að lagfæra á meðan skoðun fer fram eða tilvikið það lítilfjörlegt að það verður augljóslega lagfært strax að lokinni skoðun.

F = Frávik:

Þegar gerð er athugasemd við starfsemi sem vikur frá ákvæðum laga eða reglugerða, sem með óbeinum hætti getur leitt til framleiðslu óöruggra matvæla, en það eru matvæli sem eru álitin heilsuspillandi og / eða óhæf til neyslu.

Úrbótum vegna fráviks skal ljúka eins fljótt og hægt er og eigi síðar en 3 mánuðum eftir skoðun. Það skal skráð á úrbótaáætlun hvenær frávik var lagfært. Ef ekki er hægt að lagfæra frávik innan 3 mánaða skal skrá áætluð lok úrbóta á úrbótaáætlun. Úrbætur verða metnar í næstu reglubundinni skoðun. Athugasemdin leiðir að öllu jöfnu ekki til sérstakrar eftirfylgni en skoðað er í næstu reglubundinni skoðun hvort úrbætur vegna fráviks hafi verið / séu í samræmi við það sem kemur fram í úrbótaáætlun.

A = Alvarlegt frávik:

Þegar gerð er athugasemd við starfsemi sem vikur frá ákvæðum laga eða reglugerða, sem með beinum hætti getur leitt til framleiðslu matvæla sem eru álitin heilsuspillandi.

Úrbótum skal ljúka innan 7 virka daga eða innan raunhæfs tímafrests skv. mati heilbrigðisfulltrúa. Ef athugasemdin er þess eðlis að þörf sé á að stöðva starfsemi er gripið til þvingunarúrræða strax, samkvæmt vinnulýsingu í viðauka C. Athugasemdin krefst að jafnaði skjótrar eftirfylgni.

ÚÁ = Sett á úrbótaáætlun:

Þegar athugasemd sem er fyrir á skýrslu og búið er að setja á úrbóta- og/eða viðhaldsáætlun er merkt við „Sett á úrbótaáætlun“, auk þess er sett inn dagsetning á hvenær fyrirhuguðum úrbótum eða viðhaldi verði lokið.

1.7.6. Skoðunarskýrsla / gagnagrunnur

Niðurstöður skoðunar eru færðar á skoðunarskýrslu / í gagnagrunn undir númerum skoðunaratriða. Þau svæði sem nota ÍsLeyf til skráningar á niðurstöðum eftirlits nota númer sem eru í sviga fyrir aftan nr. og heiti skoðunaratriða.

1.7.7. Lokafundur / kynning á niðurstöðum eftirlits

Niðurstöður skoðunar eru kynntar fulltrúa fyrirtækisins og honum gefin kostur á að koma með athugasemdir. Fulltrúa fyrirtækisins er kynntur möguleikinn á að senda gögn til sönnunar á að úrbótum vegna athugasemda sé lokið.

Ef ekki er hægt að ljúka við skýrslu á staðnum skal ljúka við hana í síðasta lagi 7 dögum eftir skoðun og senda til fyrirtækisins.

Um leið og skýrsla er frágengin er hún send til fyrirtækisins. Ef ekki er hægt að ganga frá skýrslu í heimsókn skal ljúka við skýrslu í síðasta lagi 7 dögum eftir skoðun.

1.7.8. Næsta skoðun / eftirfylgni / frestur til úrbóta

Ef athugasemd sem fékk dóminn ÁB er til staðar í næstu skoðun, fær athugasemdin dóminn F. Dómar eru sem hér segir.

Skoðunatriði með dóminn Frávik.

- **Heimsókn 1 – reglubundin:** Úrbótum skal lokið innan þriggja mánaða og skulu þær vera í samræmi við úrbótaáætlun. Í næstu skoðun er skoðað hvernig staðið hefur verið að úrbótum eða hvort þær eru skráðar á úrbótaáætlun og ef þær hafa dregist úr hófi og ekki í samræmi við úrbótaáætlun er dæmt alvarlegt frávik undir kafla 18.1.
- **Heimsókn 2 – reglubundin:** Veita má viðbótarfrest til úrbóta til **skamms tíma, þó að hámarki** í 3 mánuði eða þar til næsta skoðun fer fram.
 - Skoðunatriðið fær enn dóm F en jafnframt er dæmt A undir kafla 18.1. Athugasemdir ekki lagfærðar.
 - Skoðunarmaður bendir ábyrgðarmanni á að þvingunarræðum verði mögulega beitt verði úrbótum ekki sinnt, (30.gr. laga nr. 93/1995 um matvæli*).
- **Heimsókn 3 – eftirfylgni:** Skoðunatriðið fær dóminn F en dæmt er A undir kafla 18.1. Athugasemdir ekki lagfærðar. Veittur er frestur í 7 daga eða í raunhæfan tíma skv. mati eftirlitsmanns. Upplýsingar um andmælarétt eru veittar á vettvangi og unnið er í samræmi við VLY um þvingunaraðgerðir í viðauka C.

Skoðunatriði með dóminn Alvarlegt frávik.

- **Heimsókn 1 – reglubundin:** Veittur frestur til úrbóta er lengstur 7 dagar eða skv. því sem heilbrigðisfulltrúa finnst raunhæfur frestur. Styttir frestir eru veittir ef athugasemdin er þess eðlis (alvarleg) að nauðsynlegt sé að grípa til aðgerða fljótt til að tryggja öryggi matvæla.
 - Skoðunarmaður bendir ábyrgðarmanni á að þvingunarræðum verði mögulega beitt verði úrbótum ekki sinnt, (30.gr. laga nr. 93/1995 um matvæli*), andmælaréttur veittur á vettvangi.
- **Heimsókn 2 –eftirfylgni:** Skoðunatriðið fær dóminn A og dæmt er jafnframt A í skoðunatriði 18.1 vegna þess að úrbætur hafa ekki verið gerðar og eftirfylgni er í samræmi við VLY um þvingunaraðgerðir í viðauka C.

Þvingunaraðgerðir eru framkvæmdar skv. vinnulýsingur í viðauka.

1.8. Þvingunaraðgerðir

Í viðauka C er tillaga að vinnulýsingu um framkvæmd stjórnvaldspvingana sem grípa skal til sinni fyrirtækið ekki úrbótum. Þegar beita þarf þvingunarræðum þarf að ákveða til hvaða úrræða skal grípa. Mögulegar þvingunaraðgerðir eru skv. 30 gr. laga nr. 93/95

- Stöðva starfsemi að hluta eða í heild ef rökstuddur grunur er um að matvæli séu heilsuspillandi, óhæf til neyslu eða valdi tjóni á öðrum hagsmunum.

- Stöðva starfsemi ef tilskilin leyfi eru ekki til staðar eða starfsemin hefur ekki verið tilkynnt (skráð).
- Stöðva eða takmarka framleiðslu og markaðssetningu matvæla og leggja halda á matvæli ef matvæli uppfylla ekki kröfur reglugerða.
- Gera kröfu um meðhöndlun matvæla sem tryggir að sjúkdómsvaldandi örverum sé eytt hafi þær greinst í matvælum (afmengun)
- Veita áminningu og tilhlýðilegan frest til úrbóta.

Stöðvun starfsemi og förgun á vörum skal því aðeins beitt að um alvarleg tilvik sem ógna matvælaöryggi er að ræða eða brotin séu ítrekuð.

1.9. Stjórnsýslulög

1.9.1. Meðalhófsreglan

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

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

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

1.9.2. Andmælaréttur

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

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

Í skýrslunni er veittar upplýsingar um andmælarétt. Ef ekki berast andmæli innan tiltekins frests gildir skýrslan sem ákvörðun. Einnig eru veittar upplýsingar um kærurétt.

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

1.9.3. Ákvörðun og kæruréttur

Ákvörðun um þvingunarúrræði skal tilkynnt skriflega. Í henni skal koma fram rökstuðningur fyrir ákvörðun. Rökstuðningur er frásögn af því hvernig stjórnvaldið leysti úr málinu. Efni rökstuðnings skal fela í sér þrjá þætti:

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

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

1.10. Skýrslur til MAST

Fyrir 1. mars ár hvert skulu heilbrigðiseftirlitssvæðin senda til Matvælastofnunar niðurstöður eftirlits frá árinu áður. Þar skulu m.a. koma fram upplýsingar um fjölda eftirlitsstaða, fjölda eftirlitsferða (skoðana), heildarfjölda skoðunaratriða sem skoðuð voru, fjöldi og tegund frávik (frávik, alvarlegt frávik) og greining á frávikum (hvar eru frávikin að eiga sér stað). Upplýsingunum skal fylgja skrá yfir matvælafyrirtæki sem Heilbrigðiseftirlitssvæðið hefur eftirlit með. Upplýsingunum skal skila á formi sem Matvælastofnun hefur skilgreint.

2. Fyrirtækið

2.1. Leyfi – krafa (2.51.)

Krafa: Öll matvælafyrirtæki skulu hafa starfsleyfi skv. 9 gr. laga nr. 93/1995. Endurskoða skal starfsleyfi vegna breyttra forsendna, svo sem ef breytingar verða á rekstrinum, vegna tæknipróunar, eða vegna breytinga á reglum um öryggi matvæla eða framkvæmd matvælaeftirlits. Með breytingu á rekstri er átt við breytingu á eignaraðild, breytingu á starfsemi fyrirtækisins svo sem nýjar framleiðsluaðferðir og breytingu á dreifingu.

2.1.1. Leyfi frá HES til vinnslu matvæla (2.51.1.)

Skoðið eftirfarandi:

- Leyfisskírteini framvísað og í gildi?
- Er kennitala rekstraraðila rétt. Hafa orðið breytingar á eignaraðild frá síðustu skoðun.
- Endurspeglar leyfið þá starfsemi sem er í fyrirtækinu? Athugið hvort það hafa orðið breytingar á starfseminni frá síðustu skoðun sem hefði átt að tilkynna til heilbrigðiseftirlits.
- Dreifir smásali matvælum úr dýraríkinu til annarra smásala? Ef já, er magn innan við 300 kg á þriggja mánaða tímabili, eða að hámarki 1/3 af heildar magni matvæla úr dýraríkinu. Athuga ef magn er yfir þessum mörkum þarf viðkomandi framleiðsla samþykki (approval) og tilheyrandi samþykkisnúmer.
- eru sérstök skilyrði haldin (takmörkun á starfsemi) ef þau eru til staðar í leyfinu.

Mat á athugasemd:

- Sé starfsemi hafin án leyfis frá HES eða matvæli framleidd með framleiðsluaðferð sem er ólík þeim sem fyrir eru er fráviknið alvarlegt.
- Ef dreifing smásala á matvælum úr dýraríkinu hefur aukist verulega frá síðustu skoðun og er komin yfir 1/3 er fráviknið alvarlegt.
- Ef skilyrði (takmörkun) sem eru í leyfinu eru ekki virt er fráviknið alvarlegt.

2.1.2. Önnur leyfi (2.51.2.)

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

- Starfsleyfi HES vegna mengunarvarna.
- Starfsleyfi vegna neysluvatns.
- Leyfi frá Matvælastofnun.
- Rekstarleyfi frá Sýslumanni.
- Tóbakssöluleyfi.

3. Húsnæði, búnaður og viðhald

3.1. Húsnæði – krafa (3.51)

Krafa: Aðstæður skulu vera þannig:

Að efnisval húsnæðis og búnaðar og fyrirkomulag starfseminnar sé með þeim hætti hægt sé halda aðstöðu hreinni og í góðu standi þannig að komið sé í veg fyrir hættu á mengun hráefnis og fullunninnar vöru. Við mat á því hvaða kröfur skuli gera skal ávallt hafa í huga hvort nauðsynlegt sé að gera kröfur um tiltekin atriði til að tryggja örugg matvæli. 852/2004. Viðauki II kafli I-V. Undir hverjum kafla eru viðmið sem eiga við húsnæði / aðstöðu þar sem matvæli eru meðhöndluð. Þar er tilgreind tilvísun í reglugerðarákvæðið (númer kafla og númer töluliðar) í viðauka II í 852/2004.

Að efni sem er í snertingu við matvæli sé samþykkt / henti til þess. 398/2008 (EB/1935/2004).

3.1.1. Umhverfi (3.51.1.)

Athugið eftirfarandi þar sem það á við. (Viðauki II, I.kafli, liður 1 og 2 a,b,c)

- Er matvælafyrirtæki staðsett nálægt atvinnurekstri sem getur haft mengandi áhrif á starfsemina? (I.kafli, 1 og 2)
- Er bundið slitlag, nægilega stórt við alla innganga til að minna hættu á að óhreinindi berist inn í matvælafyrirtækið? (I.kafli, 2 b, c)
- Eru niðurföll þannig staðsett að komist verði hjá því að vatn safnist fyrir utanhús og berist inn í fyrirtækið? (I.kafli, 2 c)
- Er útisvæði haldið snyrtilegu þ.e. gras og gróður slegið og er komið í veg fyrir uppsöfnun á drasli því það getur verið afdrep fyrir meindýr? (I.kafli, 2 c)
- Eru þakrennur yfir inn og útkeyrsludryrum tengdar niðurföllum? (I.kafli, 2 b, c)

3.1.2. Gólf og veggir (3.51.2.)

Efni í gólfum veggjum, og öðrum yfirborðum sem ekki eru í beinni snertingu við matvæli getur haft áhrif á öryggi matvæla.

Athugið eftirfarandi þar sem það á við: (t.d á blautsvæðum og svæðum þar sem unnið er með tilbúin óvarin matvæli) (Viðauki II, II.kafli, liður 1 a,b)

- Eru yfirborð veggja og gólfa (II.kafli, 1 a,b)
 - Slétt
 - Heil
 - Ógegndræp
 - Auðveld í þrifum.
- Er hönnun veggja og gólfa þannig að hægt sé að koma í veg fyrir að óhreinindi safnist upp, rakapéttingu og mygluvöxt? (II.kafli, 1 a,b)
- Geta óhreinindi og ryk safnast upp á láréttum yfirborðum? (II.kafli, 1 d)
- Eru skörp horn milli veggja og gólfa sem safna óhreinindum (II.kafli, 1 a,b)?
- Er viðhald á veggjum og gólfum viðunandi?

3.1.3. Niðurföll (3.51.3.)

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

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

3.1.4. Loft og lagnastokkar (3.51.4.)

Athugið eftirfarandi þar sem það á við.

- Er hönnun lofta, lagnastokka og festinga þannig að komist verði hjá uppsöfnun óhreininda, flagnandi málningar, raka, mygluvexti og losun agna? (I.kafli, 5, II. kafli, 1 c)
- Er aðgangur tryggður að fölskum loftum svo hægt sé að þrifa, sinna viðhaldi og meindýraeftirliti? (I.kafli, 5, II. kafli, 1 c)
- Eru loftræstokkar frá rýmum þar sem matvæli eru meðhöndluð aðskildir frá lagnastokkum sem liggja frá salernum? (I. kafli, 5 og 6)

3.1.5. Gluggar og önnur op (3.51.5.)

Athugið eftirfarandi þar sem það á við

- Eru gluggar og önnur op hönnuð og byggð þannig að komist verði hjá uppsöfnun óhreininda? (II. kafli, 1 d)
- Ef mengun s.s. ryk getur borist inn með gluggum er þeim haldið lokuðum meðan á framleiðslu stendur. (II. kafli, 1 d, I.kafli 2.c)
- Eru gluggar með flugnaneti ef þeir eru opnaðir til að lofta út. (II. kafli, 1 d, I.kafli 2 c)

3.1.6. Hurðir (3.51.6.)

Athugið eftirfarandi þar sem það á við

- Er efni í hurðum inn í vinnslurými matvæla, heilt, ógegndræpt og auðvelt að þrifa? (II. kafli, 1 e)
- Standa hurðir sem opnast að utan inn í framleiðslusali eða birgðageymslur opnar? (I.kafli 2.c)
- Eru hurðir hannaðar þannig að koma megi í veg fyrir ágang meindýra? (I.kafli 2 c)
- Er hurðum sem eru notaðar eru til að skilja að framleiðslusvæði haldið lokuðum? (I.kafli 2 c II.kafli 1.)

3.1.7. Lýsing (3.51.7.)

Athugið eftirfarandi þar sem það á við.

- Er nægjanleg lýsing tryggð fyrir þá framleiðslu sem fer fram og svo hægt sé að hafa eftirlit með byggingum, búnaði og vörum í vinnslu? (I.kafli, 7)
- Eru ljós þannig hönnuð að koma megi í veg fyrir uppsöfnun óhreininda? (II.kafli 1 c)
- Eru ljós með ljósaflífum í vinnslusölum, geymslum hráefna, fullunninna vara og umbúða? (I.kafli 2 c)

3.1.8. Loftræsting (3.51.8.)

Athugið eftirfarandi þar sem það á við.

- Er loftræsting nægjanleg í vinnslurýmum og matvælageymslum svo komist verði hjá rakapéttingu? (I.kafli, 5)
- Er hætta á mengun vegna loftflæðis frá óhreinum svæðum yfir á hrein svæði? (I.kafli, 5)
- Er loftræstikerfi þannig að hægt sé að komast að síum og öðrum hlutum sem þarf að hreinsa eða skipta um? (I.kafli, 5)

3.1.9. Búnaður og snertifletir matvæla (3.51.9.)

Athugið eftirfarandi þar sem það á við.

- Eru efni í tækjum og búnaði þannig að þau séu auðveld í þrifum? (V.kafli 1 a,b,c, II.kafli 1,f)
- Er hætta á að efni í tækjum og búnaði brotni og/ eða það gefi frá sér lit eða bragð? (V.kafli 1 b)
- Er hönnun tækja og búnaðar þannig að komist verði hjá uppsöfnun óhreininda eða vatns? (V.kafli 1 b. d)
- Er staðsetning búnaðar þannig að hægt sé að þrifa tæki / búnað og umhverfi þess? (V.kafli 1 d)
- Eru smurefni á vélar viðurkennd til nota í matvælaiðnaði? (V.kafli 1, b)
- Eru fletir sem komast í snertingu við matvæli úr efnum sem eru samþykkt til nota í matvælaiðnaði? (II.kafli 1 f) (EB/1935/2004).
- Eru snertifletir matvæla hreinir? Yfirborð heilt? (V.kafli 1 a,c)
- Eru rispur og göt á yfirborðsflötum sem hætta er á að bakteríur geti hreiðrað um sig í? Viðhald? (V.kafli 1 c)

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

Athugið eftirfarandi þar sem það á við.

- Er inngangur á vinnslusvæði þannig að starfsfólk fari í gegnum búningsherbergi eða þar til gert svæði? (I.kafli 1 c, II. kafli 1)
- Er skipulag þannig að komið sé í veg fyrir að óviðkomandi hafi beinan aðgang inn í vinnslurými? (I.kafli 2 a,c, II. kafli 1)
- Er stærð vinnslurýmis nægjanleg þannig að hægt sé að koma starfseminni fyrir þannig að komist verði hjá mengun matvæla? (I.kafli 2 a,c, II. kafli 1)

- Er flæði matvæla , matarúrgangs og sorps frá móttöku til dreifingar skipulagt þannig að komist verði hjá mengun matvæla og umbúða? (I.kafli 2 a,c, II. kafli 1)
 - Æskilegt er að hráefni, fullunnar afurðir, hreinsiefni og umbúðir fari inn og út um sér innganga svo koma megi í veg fyrir krossmengun
- Er flæði starfsfólks þannig að þeir sem starfa á hreinum svæðum, þurfi ekki að ganga til vinnu um óhrein svæði? (I.kafli 2 a,c, II. kafli 1)
- Fer þvottur á áhöldum, bökkum og kössum fram á skilgreindum svæðum eða á tímabilum þegar framleiðsla fer ekki fram? (I.kafli 2 a,c)
- Er skipulag þannig að komist verði hjá uppsöfnun matvæla í vinnslulínu? (I.kafli 2 a,d, IX.kafli 5)
- Er skipulag lestunar og losunar vöru þannig að komið sé í veg fyrir að óhreinindi og meindýr komist inn í vinnsluhúsin? (I.kafli 2 a,c)
- eru matvæli og umbúðir fjarlægð úr vinnslurými áður en þrif með slöngum eða háþrýstibúnaði hefjast? (I.kafli 2 a)

3.1.11. Vaskar (3.51.11.)

Í stóreldhúsum skal vera nægilegur fjöldi vaska til að koma megi í veg fyrir krossmengun.

- Sér vaskur skal vera fyrir skolun á borðbúnaði frá gestum í veitingasal.
- Áhalda og matvælavaskar eftir umfangi og flækjustigi, en í fullbúnu eldhúsi þarf að vera að lágmarki vaskur fyrir kjöt og fisk og annar fyrir grænmeti til að koma í veg fyrir krossmengun. Eftir atvikum einnig sérstakur vaskur fyrir þvott á áhöldum og búnaði.
- Í þar þar sem áfengi er veitt skal vera vaskur.

3.1.12. Starfsmannaðstaða (3.51.12.)

Athugið eftirfarandi þar sem það á við.

- Er starfsmannaðstaða til staðar? (I.kafli 9)
- Er aðskilnaður milli eigin fatnaðar og vinnufatnaðar tryggður? (I.kafli 2.a.c)
- eru veggir og gólf úr viðeigandi efnum sem hægt er að þrifa? (I.kafli 2.a.c)

3.1.13. Salerni (3.51.13.)

Athugið eftirfarandi þar sem það á við.

- Er nægilegur fjöldi salerna til staðar? (I.kafli 3)
- Er handþvottaðstaða til staðar við salerni? (I.kafli 2.c)
- Er fyrirkomulag þannig að starfsfólk geti farið úr vinnufatnaði áður en farið er inn á salerni? (I.kafli 2.c)
- Opnast salerni inn í rými þar sem óvarinn matvæli eru meðhöndluð? (I.kafli 3)

3.1.14. Handþvottaðstaða (3.51.14.)

Athugið eftirfarandi þar sem það á við.

- Er handþvottaðstaða við innganga í vinnslurýmum? (I.kafli 9)

- Er handþvottaaðstaða aðgengileg í rýmum þar sem unnið er með óvarin matvæli? (I.kafli 4, 2.c)
- Er handþvottaaðstaða búin eftirfarandi? (I.kafli 4)
 - Handfrjálsum búnaði
 - Heitu og köldu vatni þannig að mátulega heitt vatn fáist til handþvotta.
 - Affalli sem er tengt í niðurfall
 - Fljótandi handsápu og einnota pappírspurrkum í veggföstum grindum.
 - Gerileyði

3.1.15. Geymslur (3.51.15.)

Það fer eftir starfsemi og fyrirkomulagi matvælafyrirtækisins hvaða geymslur þurfa að vera til staðar . Geymsla matvæla skal vera þannig að komið verði í veg fyrir hvers kyns mengun, s.s. mengun vegna þrifa í vinnslurýmum, mengun frá ósoðnu hráefni/matvælum yfir í soðin, mengun frá grænmeti yfir í annað óskilyt hráefni eða unnin matvæli,

Athugið eftirfarandi þar sem það á við.

- Er nægilegt geymslurými til staðar fyrir þurrvöru og önnur matvæli sem ekki þarfnast hitastigstýringar? Skoða m.t.t. hættu á mengun. (IX.kafli 2, 3)
- Er nægilegt kæliými til staðar svo hægt sé að tryggja nægjanlegan aðskilnað milli óskyldra vara s.s grænmetis og kjöts/ fisks, milli hrárra og soðinna matvæla? Skoða m.t.t. hættu á mengun. (IX.kafli 2, 3, 5)
- Er geymsla innri umbúða þannig að þær verði ekki fyrir mengun? (X.kafli 2)
- Er hætta á að ytri umbúðir mengi óvarin matvæli? (X.kafli 3)
- Eru þrifaefni og önnur hættuleg efni geymd í læstum geymslum? (II. kafli 2, X.kafli 2)
- Er geymsla skilgreind / lokuð ílát fyrir úrgang og óætar aukaafurðir? Skoða hvort hætta sé á mengun matvæla vegna umgengni / geymslu á úrgangi og óætum aukaafurðum. (VI.kafli 1,3)

3.1.16. Flutningur matvæla (3.51.16.)

Athugið eftirfarandi þar sem það á við.

- Eru flutningstæki hrein? (IV.kafli 1)
- Er viðhald og hönnun þannig að hægt sé að þrifa flutningstæki? (IV.kafli 1)
- Er hætta á mengun matvæla ef matvæli eru flutt með öðrum óskyldum varningi.. (IV.kafli 2,3)
- Eru matvæli í lausu, fljótandi, kornuðu eða duft formi flutt í ílátum sem eru eingöngu notuð til að flytja matvæli og eru þau merkt „eingöngu fyrir matvæli“ (IV.kafli 4)
- Er aðskilnaður tryggður og matvæli varin ef óskyld matvæli eða óskyldar vörur eru flutt saman ? (IV.kafli 2, 3, 6).
- Eru flutningstæki fyrir matvæli þrifuð ef þau hafa verið notuð til að flytja eitthvað annað en matvæli. (IV.kafli 5)
- Er stýring á hitastigi ef verið er að flytja matvæli sem þarf að halda við ákveðið hitastig?
 - Er fylgst með hitastigi í flutningum? Síritar? (IV.kafli 7)

3.1.17. Úrbótaáætlanir (3.51.17.)

Krafa: Skilgreina skal verklag / verklagsreglur um hvernig eftirliti með húsnæði og búnaði er háttáð. Eftirlit skal vera reglubundið, tíðni skal taka mið af starfseminni og það skal ná til allra svæða, innréttinga og búnaðar sem tilheyrir matvælafyrirtækinu sbr. leyfið. Verklag / verklagsregla skal þar sem það á við felast í. (852/2004: 5 gr. Viðauki II kafli 1, II.kafli 1)

- Lýsingu á því hvernig eftirliti er háttáð á mismunandi svæðum, innréttingum og búnaði, flutningsbílum og gámum.
- Lýsingu á viðvarandi og fyrirbyggjandi viðhaldi.
- Þjónustu- og ástandseftirliti með loftræstingu, vatnslagnakerfi, og tækjabúnaði s.s. kælibúnaði, hitunarbúnaði, ventlum og pökkunarvélum.
- Kvörðun eða prófun mælitækja s.s. hitamæla í framleiðsluferlinu, þrýstimæla og voga.
- Viðhaldi húsnæðis, innréttinga og búnaðar.
- Verklagsreglum sem skulu jafnframt lýsa viðmiðunarmörkum, vöktun, mati og aðgerðum til úrbóta, ásamt því hvað skuli skráð þegar þörf er á skráningum.

Skoðið eftirfarandi:

- Er haft reglubundið eftirlit með húsnæði, búnaði, og flutningstækjum?
- Er tíðni eftirlits ásættanleg?
- Nær eftirlitið til allra þátta sem skipta máli vegna öryggis matvæla, s.s. loftræstingar, vatnslagna, kælibúnaðar, hitunarbúnaðar, kvörðunar hitamæla, þrýstinema og voga?
- Eru niðurstöður eftirlits skráðar og færðar á viðhaldsáætlun?
- Gefur ástand húsnæðis vísbandingu um að eftirlit með húsnæði og búnaði sé virkt.
- Er nauðsynlegt viðhald fært á úrbótaáætlun og það tímasett?

Mat á athugasemd

Sé eftirlitið virkt og athugasemdir vegna eftirlitsins færðar inn á úrbótaáætlun þar sem eðlilegur tími til lagfæringa / viðhalds er gefinn er ekki dæmt á frávík vegna viðhalds á húsnæði og búnaði, svo fremi sem að ekki sé hætt á að afurð mengist vegna frávíksins.

3.1.18. Ýmsar viðmiðunarreglur

Í viðauka D verða tenglar á ýmsar viðmiðunarreglur fyrir ýmsa þætti í starfsemi matvælafyrirtækja. Viðmiðunarreglurnar er hægt að hafa til hliðsjónar við mat á því hvaða kröfur eigi að gera til aðstöðu og búnaðar.

4. Vatn og ís (klaki)

4.1. Neysluvatn – krafa (4.51.)

Krafa: Það skal tryggt að matvæli mengist ekki af því vatni sem er notað í matvælafyrirtækinu og að vatnið uppfylli þær kröfur sem gerðar eru til neysluvatns. Vatn skal koma frá vatnsveitu með starfsleyfi sbr. reglugerð nr. 536/2001 um neysluvatn, EB/852/2004. Viðauki II kafli VII.

4.1.1. Verklag um heilnæmi vatns (4.51.1.)

Til skal vera lýsing á því hvernig tryggt sé að vatn sem notað er við framleiðslu matvæla, til þrifa og til ísframleiðslu uppfyllir kröfur til neysluvatns. Í lýsingunni skal koma fram:

- Uppruni vatns
 - Fyrirtækið skal geta sýnt fram á að vatnið uppfylli kröfur neysluvatnsreglugerðar.
 - Ef vatn er frá eigin veitu skal sýna fram á það uppfylli þær kröfur sem gerðar eru til neysluvatns og að veitan hafi starfsleyfi. Jafnframt skal eigið innra eftirlit með eigin veitu skilgreint.
- Lýsing á ísframleiðslu / klakaframleiðslu þar sem fram kemur hvernig þrifum, viðhaldi og eftirliti með ísframleiðslu er háttað.
- Lýsing á umgengni, þrifum og viðhaldi á vatnsúttökum s.s. krönum og slöngum.
- Teikningar eða tilvísun í teikningar yfir vatnslagnir þar sem neysluvatnsúttök eru auðkennd, og lagnir fyrir óneysluhæft vatn eru auðkenndar. Á við framleiðslufyrirtæki þar sem vatn er notað í matvæli.
- Reglur um skolon á leiðslum áður en framleiðsla hefst eftir viðgerðir/ breytingar á lögnum og vinnslustopp s.s. frí, helgar.
- Lýsing á því hvernig komið er í veg fyrir að leiðslur gefi ekki frá sér óæskileg efni og hvernig komið er í veg fyrir bakflæði.
- Sýnatökuáætlun fyrir neysluvatn og ís á við ef vatn er notað í matvæli.
 - Sýnatökuleiðbeiningar fyrir neysluvatn og ís.
- Gufuframleiðslu þar sem gufa er notuð í matvæli. Að gufan innihaldi einungis efni sem mega komast í snertingu við matvæli.
- Kælivatn sé af þeim gæðum að það mengi ekki matvælin.
- Lýsing á meðhöndlun vatns í fyrirtækinu ef það á við og lýsing á eftirliti með búnaði sem er notaður við meðhöndlun vatnsins.
- Reglur um skráningar, viðmiðunarreglur og úrbætur.

Vatnsveitan ber ábyrgð á heilnæmi vatnsins að inntaki í matvælafyrirtækið. Matvælafyrirtækið ber ábyrgð á heilnæmi vatns frá inntaki og í öllum lögnum og úrtökum innanhúss.

4.1.2. Vöktun á heilnæmi vatns (4.51.2.)

Getur rekstaraðili sýnt fram á um að unnið sé samkvæmt skilgreindu verklagi

- Er uppruni vatns þekktur?
- Er klakavél hrein og eru til skráningar á þrifum?
- eru vatnsúttök s.s. kranar og slöngur hrein?
- Getur rekstaraðili sýnt fram á að vatn uppfylli þær kröfur sem eru gerðar til neysluvatns?

- Eru tiltækar teikningar af vatnlögnum með auðkenndum neysluvatnsúttökum og auðkenningu á lögnum með óneysluhæfu vatni?
- Eru einstreymislokar á lögnum?
- Eru lagnir úr viðurkenndum efnum?
- Hafa verið tekið sýni af neysluvatni?
- Er gripið til viðeigandi aðgerða ef sýni stenst ekki kröfur?
- Er haft eftirlit með meðhöndluðu vatni? Athuga skráningar

5. Þrif og sótthreinsun

5.1. Þrif – krafa (5.51)

Krafa: Það skal skilgreint hvernig það er tryggt að húsnæði, innréttingar og annar búnaður, sem og flutningstæki er þrifið og e.t.v. sótthreinsað reglulega þannig að ekki sé hætt á að matvæli mengist. 852/2004. Viðauki II kafli I-V.

5.1.1. Verklag þrifa (5.51.1.)

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

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

5.1.2. Framkvæmd þrifa (5.51.2.)

Er vísbending um að unnið sé samkvæmt skilgreindu verklagi.

- Eru húsnæði og allur búnaður hreinn?
- Er staðsetning búnaður, og áhalda þannig að þrif séu möguleg?
- Eru óviðkomandi hlutir t.d. umbúðir til staðar sem torvelda þrif?
- Eru ummerki eftir nagdýr, skordýr s.s. flugur og húsdýr?
- Eru hreinsiefni og annar búnaður til þrifa geymdur á réttum stöðum?
- Eru til skráningar á eftirliti með þrifum þar sem þörf er á þeim?
- Er gripið til úrbóta þegar þörf er á?

6. Meindýr

6.1. Meindýr – krafa (6.51.)

Krafa: Það skal skilgreint hvernig það er tryggt að matvælafyrirtækið og matvæli mengist ekki vegna nagdýra, skordýra s.s. flugna, eða húsdýra. 852/2004. Viðauki II kafli VI og IX.

6.1.1. Verklag meindýravarna (6.51.1.)

Til staðar skal vera skilgreint verklag um hvernig komið er í veg fyrir að nagdýr, skordýr s.s flugur og önnur dýr komist inn í matvælafyrirtækið og hvernig skal brugðist við komist þau inn. Verklagið skal lýsa eftirfarandi.

- Fyrirbyggjandi aðgerðum sem koma í veg fyrir að meindýr komist inn.
- Hvernig er komið í veg fyrir að nagdýr og önnur dýr komi sér upp afdrepi utan húss.
- Eftirlit með ummerkjum eftir meindýr.
- Staðsetningu nagdýragilda / flugnabana á teikningum.
- Eftirliti með gildrum tíðni og skráning. Athuga að eitur er ekki leyfilegt innandyrá.
- Eftirliti með meindýravörnum. Þéttar hurðir og gluggar, opnir gluggar með netum, úrgangur, rusl utanhúss, lokaðar hurðir.
- Lýsing að aðgerðum til úrbóta ef ummerki um meindýr og eða meindýravarnir eru ekki fullnægjandi.
- Tilvísun í samning við meindýraeyðir ef notað er eitur.

6.1.2. Framkvæmd meindýravarna (6.51.2.)

Er vísbending um að unnið sé samkvæmt skilgreindu verklagi:.

- Eru ummerki eftir nagdýr, skordýr s.s. flugur og húsdýr?
- Eru hurðir og gluggar þéttir og dyr lokaðar?
- Er meðferð úrgangs þannig að komið sé í veg fyrir að meindýr sæki í hann?
- Eru til skráningar á eftirliti með gildrum þar sem þörf er á þeim?
- Er gripið til úrbóta þegar þörf er á?

7. Þjálfun starfsfólks

7.1. Þjálfun – krafa (7.51)

Krafa: Það skal skilgreint hvernig það er tryggt að starfsfólk fái fullnægjandi þekkingu í hollustuháttum er varða matvæli, innra eftirliti og hættugreiningu. 852/2004. Viðauki II kafli XII.

7.1.1. Verklag við þjálfun starfsfólks (7.51.1.)

Ábyrgðarskipting starfsmanna skal skilgreind. Til staðar skal vera skilgreint verklag um hvernig er staðið að þjálfun starfsmanna í góðum hollustuháttum er varða matvæli, innra eftirliti og hættugreiningu (HACCP). Verklagið skal lýsa eftirfarandi.

- Ábyrgðarskiptingu og starfslýsingu starfsmanna.
- Nýliðaþjálfun
- Þjálfun í hollustuháttum (góðum starfsháttum) er varða matvæli
- Þjálfun í innra eftirliti, hættugreiningu (HACCP) og vöktun á mikilvægum stýristöðum (MSS) þar sem það á við
- Skráningu á þjálfun starfsmanna.

7.1.2. Framkvæmd þjálfunar (7.51.2.)

Er vísbending um að þjálfun sé samkvæmt áætlunum

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

8. Hreinlæti og heilsa starfsfólks

8.1. Hreinlæti – krafa (8.51)

Krafa: Það skal skilgreint hvernig það er tryggt að starfsfólk sem meðhöndlar matvæli og aðrir sem ganga um svæði þar sem matvæli eru meðhöndluð mengi ekki matvælin. EB/852/2004. Viðauki II kafli VIII.

8.1.1. Umgengnisreglur og heilsufar (8.51.1.)

Til staðar skal vera skilgreint verklag sem lýsir því hvernig persónulegt hreinlæti starfsfólks sé tryggt og hvernig tryggt sé að starfsfólk sem er haldið smitnæmum sjúkdómum vinni ekki við meðhöndlun matvæla. Markmiðið er að koma í veg fyrir að starfsfólk geti mengað matvæli. Verklagið skal lýsa eftirfarandi.

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

8.1.2. Eftirfylgni með umgengni og heilsufari (8.51.2.)

Er vísbending um að farið sé eftir settum reglum.

- Er starfsfólk í viðeigandi vinnufatnaði?
- Er starfsfólk með skartgrip, naglalakk?
- Þvær starfsfólk sér um hendur þegar það kemur inn í vinnusali og þegar það hefur meðhöndlað óhreina hluti?
- Er starfsfólk með sár / ígerðir sem geta mengað matvæli?
- Fylgir starfsfólk umgengnisreglum þegar það fer á milli hreinna og óhreinna svæða?
- eru til útfylltar heilsufarsskýrslur fyrir alla starfsmenn?

9. Meðferð matarleifa og sorps

9.1. Matarleifar og sorp – krafa (9.51)

Krafa: Það skal skilgreint hvernig komið er í veg fyrir að matarleifar sem notaðar eru í fóður, aukaafurðir dýra sem ekki eru ætlaðar til manneldis (Animal Byproduct (ABP)) og sorp, geti orðið beinn eða óbeinn mengunarvaldur matvæla. EB/852/2004. Viðauki II kafli VI. Það skal tryggt að ABP sé meðhöndlað í samræmi við kröfur í EB/1774/2002.

9.1.1. Verklag um meðhöndlun matarleifa , aukafurða (ABP) og sorps (9.51.1.)

Til staðar skal vera verklag / reglur sem lýsa því hvernig eigi meðhöndla leifar sem falla til við framleiðslu matvæla þ.m.t. matarleifa sem fara í fóður, ABP og annað sorp þannig að komið verði í veg fyrir að matvæl mengist og afdrep fyrir meindýr skapist. Verklagið skal lýsa eftirfarandi.

- Reglum um hvernig matarleifum sem fara í fóður, ABP og sorp er fjarlægt frá svæðum þar sem matvæli eru meðhöndluð.
- Reglum um geymslu og flokkun á sorpi, óætum aukafurðum (ABP) og öðrum matarleifum sem fara í fóður. Í reglunum skal flokkun ABP (flokkur 1, 2 og 3), tegund íláta, merkingu íláta, geymslustöðum lýst.
- Notkun viðskiptaskjala og skráningu á matarleifum.
- Reglum um þrif á geymslum og ílátum undir matarleifar og sorp.

9.1.2. Framkvæmd söfnunar og geymslu matarleifa og sorps (9.51.2.)

Er vísbending um að unnið sé samkvæmt skilgreindu verklagi:

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

10. Meðhöndlun matvæla / vörn gegn mengun

10.1. Meðhöndlun og varnir – krafa (10.51)

Krafa: það skal skilgreint hvernig tryggt er:

- Að öll hráefni sem geymd eru í fyrirtækinu séu geymd við réttar aðstæður sem koma í veg fyrir að þau mengist
- Að matvæli á öllum stigum í framleiðslu og dreifingarferlinu séu varin gegn mengun
- Að hættuleg efni og/ eða efni sem ekki eru ætluð til neyslu séu merkt á viðeigandi hátt og þau séu geymd í öruggum ílátum (EB/852/2004. Viðauki II kafli IX)
- Að hreinsi- og sóttþreinsiefni séu ekki geymd á svæðum þar sem matvæli eru meðhöndluð (EB/852/2004. Viðauki II kafli I)
- Að ökutæki og eða gámar sem notuð eru til að flytja matvæli séu ekki notuð undir annað en matvæli ef hættu er á að matvæli mengist (EB/852/2004. Viðauki II kafli IV)

10.1.1. Verklag um vörn gegn mengun (10.51.1.)

Til staðar skal vera verklag / reglur sem lýsa því hvernig komið sé í veg fyrir hvers kyns mengun matvæla af völdum óæskilegra efna þ.m.t ofnæmisvalda og örvera. Verklagið skal lýsa eftirfarandi.

- Reglum um geymslu og meðhöndlun á hráefnum, kemískum efnum, umbúðum, og fullunnum vörum svo koma megir í veg fyrir mengun þeirra frá umhverfinu og við meðhöndlun þeirra.
- Reglum um meðhöndlun matvæla sem innihalda ofnæmisvalda svo koma megir í veg fyrir að þau mengi önnur matvæli.
- Reglum um aðskilnað hreinna og óhreinna svæða og umgang milli þeirra.
- Reglum um notkun flutningstækja.

10.1.2. Vörn gegn mengun í framkvæmd (10.51.2.)

Er vísbending um að unnið sé samkvæmt skilgreindu verklagi:

- Er hráefni geymd þannig að þau séu varin gegn mengun.
- Er umbúðir geymdar þannig að ekki sé hættu á að þær mengist í geymslu og vinnslusölum.
- Er hreinsiefni geymd þannig að ekki sé hættu á að þau mengi matvæli.
- Er matvæli sem eru ofnæmisvaldar geymdir og meðhöndlaðir þannig að komið sé í veg fyrir að þau mengi önnur matvæli?
- Er hættu á að hrá matvæli mengi unnin / soðin matvæli vegna flæðis vöru eða umgengi starfsfólks milli mismunandi svæða?
- Er hættu á að matvæli mengist í flutningum?

11. Móttaka matvæla og umbúða

11.1. Móttaka – krafa (11.51)

Krafa: það skal skilgreint hvernig tryggt er:

- Að öll hráefni, innihaldsefni og önnur efni sem eru notuð við vinnslu matvæla innihaldi ekki sníkjudýr, örverur, niðurbrotsefni, eiturefni eða framandi efni sem geta valdið því að fullunna varan verði óhæf til neyslu. (EB/852/2004. Viðauki II kafli IX 1.tl.)
- Að efni sem er notað í innri og ytri umbúðir matvæla valdi ekki mengun. (EB/852/2004 Viðauki II kafli X)
- Að efni í umbúðum, áhöldum og búnaði sem komast í snertingu við matvæli (matvælasnertiefni) henti / séu ætluð til þess. (EB/1935/2004, EB/2023/2006)

11.1.1. Verklag við móttöku matvæla, matvælasnertiefna og annarra efna (11.51.1.)

Til staðar skal vera verklag / reglur sem lýsa því hvernig tryggt sé að öll hráefni, innihaldsefni, matvælasnertiefni og hreinsiefni uppfylli þær kröfur sem gerðar eru. Verklagið skal lýsa eftirfarandi.

- Reglum um móttökueftirlit allra matvæla, þannig að það sé skoðað:
 - Að varan komi frá framleiðendum með starfsleyfi,
 - Að matvæli úr dýrafurðum komi frá samþykktum starfstöðvum,
 - Að hráefni / aukefni séu ætluð til notkunar í matvæli eða fyrir matvæli,
 - Að merkingar/ auðkenni á vöru sé í samræmi við það sem stendur á skjölum,
 - Að varan standist þær kröfulýsingar sem samið hefur verið um,
 - Að umbúðir séu heilar/ órofnar,
- Reglum um skoðun vöru /skynmat og sýnatöku við móttöku.
- Reglum um skoðun á matvælasnertiefnum þannig að það sé skoðað:
 - Að það sé tryggt að matvælasnertiefni séu ætluð til snertingar við matvæli.
 - Að það sé tryggt að efnin henti fyrir tiltekin matvæli og aðstæður
 - Að gögn sem fylgja séu skoðuð og tekið sé mið af þeim (merkingar/vörulýsingar, notkunarleiðbeiningar, samræmisýfirlýsingar)
 - Að framleiðandi matvælasnertiefna sé með GMP / innra eftirlit
- Reglum um skoðun á því að sótthreinsiefni, hreinsiefni og smurefni séu ætluð til notkunar í matvælaiðnaði.
- Reglum um móttöku og meðhöndlun á vöru sem hefur verið skilað.
- Reglur um viðbrögð vegna fráviks sem upp koma við móttöku vöru.

11.1.2. Framkvæmd við móttöku matvæla, matvælasnertiefna og annarra efna (11.51.2.)

Er vísbending um að unnið sé samkvæmt skilgreindu verklagi:

- Er móttökueftirlit s.s. samanburður á vörulýsingum og vörum, skoðun á vörum og skjölum, skynmat og sýnatökur í samræmi við verklag?
- Koma matvæli, frá birgjum sem eru með starfsleyfi?
- Koma matvæli úr dýraafurðum frá samþykktum starfstöðvum?
- eru matvælasnertiefni ætluð til notkunar í matvæli sbr. viðauka F?
- eru innihaldsefni ætluð til notkunar í matvæli skv. merkingum eða upplýsingarblöðum?
- eru skilavörur meðhöndlaðar skv. skilgreindu verklagi?
- eru viðbrögð við frávikum í samræmi við verklag?

12. Hitastig matvæla

12.1. Hitastig – krafa (12.51)

Krafa: það skal skilgreint hvernig tryggt er:

- Að matvæli séu ekki geymd við hitastig sem getur haft getur haft heilbrigðisáhættu í för með sér. Kæling matvæla skal vera órofin (EB/852/2004. Viðauki II kafli IX 5.tl.)
- Að þýðing matvæla fari þannig fram að hættu á vexti sjúkdómsvaldandi örvera eða myndun eitrefna sé haldið í lágmarki. (EB/852/2004. Viðauki II kafli IX 7.tl.)
- Að hraðfryst matvæli séu meðhöndluð, geymd og flutt í samræmi reglugerð um hraðfryst matvæli. (EB/37/2005).
- Kælivara skal geymd við 0-4°C (reglugerð nr. 506/2010 br. á EB/852/2004)
- Frystivara skal geymd við a.m.k. -18°C (reglugerð nr. 506/2010 br. á EB/852/2004)

12.1.1. Verklag við hitastigsmælingar (12.51.1.)

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

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

12.1.2. Framkvæmd hitastigsmælinga (12.51.2.)

Er vísbending um að unnið sé samkvæmt skilgreindu verklagi:

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

Viðmiðunarreglur fyrir ýmis hitastig eru í viðauka E.

ATHUGIÐ: Ef mikilvægur stýristaður hefur verið skilgreindur til að fylgjast með hitastigi skal hann skoðaður undir kafla 17:

13. Örverufræðileg viðmið

13.1. Örverur – krafa (13.51)

Krafa: það skal skilgreint hvernig tryggt er:

Að örverufræðileg viðmið séu uppfyllt. (EB/2073/2005). Hér er átt við matvælaöryggisviðmið (viðauki I), hollustuháttaviðmið (viðauki II), prófanir á geymsluþoli, og sýnatökur í framleiðsluumhverfi eða þar sem þörf er á að sýna fram á að matvælin standist þær kröfur sem settar eru. (EB/2073/2005).

13.1.1. Verklag við sýnatökuáætlanir og sýnatökur (13.51.1.)

Eru framleidd matvæli í fyrirtækinu sem örverufræðileg viðmið hafa verið sett fyrir? Ef svo er skal vera til staðar verklag sem lýsir eftirfarandi:

- Sýnatökuáætlun sem tekur á matvælaöryggis- og hollustuháttaviðmiðum þar sem það á við og sýnatökum í framleiðsluumhverfi. Athuga sérstaklega matvæli tilbúin til neyslu, þ.e. hvort lagt hefur verið mat á hvort *Listeria monocytogenes* geti fjölgað sér á geymslutíma vörunnar. Eftirfarandi skal koma fram í sýnatökuáætlun:
 - Tíðni sýnatöku
 - Fjöldi sýna sem tekin eru í hvert skipti?
 - Prófunaraðferðir
 - Viðmiðunarmörk
- Leiðbeiningar um hvernig skuli standa að sýnatöku, þ.e. hver, hvar, hvernig og hve mikið. Reglum um viðbrögð við frávikum þ.e. tilkynningarskyldu, innköllun og eða umbætur í hollustuháttum eftir því sem við á.
- Reglum um sýnatökur úr framleiðsluumhverfi þar sem matvæli tilbúin til neyslu eru meðhöndluð,
- Reglum um athugun á geymsluþoli afurða annað hvort með prófunum eða með tilvísun í vísindalegar greinar.

13.1.2. Framkvæmd sýnatöku og eftirfylgni (13.51.2.)

Er vísbending um að farið sé eftir sýnatökuáætlun?

- eru niðurstöður fyrirbyggjandi sem sýna að sýni eru tekin í samræmi við sýnatökuáætlun?
- eru prófunaraðferðir skv. EB/2073/2005 eða er hægt að sýna fram á að þær séu jafngildar?
- er gripið til rétttra viðbragða við frávikum eins og skilgreint er í sýnatökuáætlun?
- hvað er lagt til grundvallar við mat á geymsluþoli?

Leiðbeiningar um örverufræðileg viðmið eru á [heimasíðu MAST undir innra eftirlit](#)

Leiðbeiningar um eftirlit með 2073/2005 eru í viðauka H.

14. Merkingar

14.1. Merkingar – krafa (14.51)

Krafa: Merkingar og önnur upplýsingagjöf um matvæli, á umbúðum, skiltum og hillumerkingum, í kynningum/auglýsingum, á upplýsingavefsíðum og öðrum veflægum upplýsingum, skulu uppfylla eftirfarandi lög og reglugerðir eftir því sem við á:

- Lög um matvæli nr. 93/1995
- 8, 14 og 16 gr 102/2010 (EB/178/2002)
- Reglugerð nr. 1294/2014 (EB/1169/2011) um miðlun upplýsinga um matvæli til neytenda
- Einnig þegar við á:
 - Reglugerð um næringar- og heilsufullyrðingar nr. 406/2010
 - Reglugerð um skráargatið nr. 999/2013
 - Reglugerð um íblöndun matvæla nr. 407/2013
 - Reglugerð um aukefni nr. 978/2011, bragðefni nr. 187/2014, reykbragðefni nr. 618/2008; ensím nr. 977/2011.
 - Reglugerð um uppruna nautgripakjöts nr. 968/2011 (EB/1760/2000)
 - Reglugerð nr. 104/2010 (853/2004/EB).
 - Auðkennismerki; : II.viðauki, I. þáttur A,B,C fylgiskjals I
 - Reglugerð nr. 906/2012 (EB/16/2012)
 - Um frystidagsetningu á hráefni (milli fyrirtækja) viðauki I
 - Reglugerð um aldinsultur nr. 656/2003
 - Reglugerð um hunang nr. 288/2003
 - Reglugerð um aldinsafa nr. 975/2013
 - Reglugerð um kaffi, kaffikjarna og kaffibæti nr. 542/2000
 - Reglugerð um kakó- og súkkulaðivörur nr. 798/2002
 - Reglugerð um sykur og sykurvörur nr. 366/2003
 - Reglugerð um kjöt og kjötvörur nr. 331/2005
 - Reglugerð um mjólkurvörur nr.851/2012
 - Reglugerð um náttúrulegt ölkelduvatn nr. 405/2004
 - Reglugerð um fæðubótarefni nr. 624/2004
 - Reglugerðir um sérfæði; um sérfæði nr. 865/2010, um barnamat nr. 708/2008, um matvæli til nota í sérstökum læknisfræðilegum tilgangi nr.605/2000, um megrunafæði nr. 674/1998
 - Reglugerð um merkingu og rekjanleika erfðabreyttra matvæla nr. 1237/2014

14.1.1. Verklag við skipulag merkinga (14.51.1.)

- Er til verklag sem tryggir að upplýsingar um nýjar vörur og upplýsingar á umbúðum séu skv. reglum?
- Er til verklag sem tryggir að upplýsingar séu ávallt í samræmi við gildandi reglur?
- Er til verklag sem tryggir að upplýsingar í kynningum og auglýsingum séu skv. reglum ?
- Eru til skráningar og úrbótaferli fyrir frávik sem í ljós koma?
- Er til verklag um hröð viðbrögð þegar frávik varða öryggi neytenda s.s. ofnæmi og óþol , notkunarleiðbeiningar, geymsluskilyrði og geymsluþol ?

14.1.2. Framkvæmd og sannprófun á merkingum (14.51.1.)

- eru úrbótaferli fyrir frávik virk? Skoðið viðbrögð þegar fyrirtæki uppgötvar eða fær ábendingu um rangar merkingar.
 - Er brugðist tafarlaust við ef ofnæmis- og ópolsvaldar eru ekki merktir.
- Fylgja lágmarksupplýsingar matvælum annað hvort á umbúðum eða í fylgiskjöllum sbr. I. Hluta í viðauka G?
- eru merkingar/upplýsingar á neytendaumbúðum samkvæmt reglugerðum sbr. 14. kafla. (Eru merkingar þannig að neytandi hafi **upplýst val** ?)
- eru merkingar/upplýsingar sem varða öryggi neytenda fullnægjandi?
- Er tryggt að upplýsingar séu ekki villandi?
- eru næringar- og heilsufullyrðingar og skráargatið í samræmi við reglur sbr. IV hluta í viðauka G?
- eru vörur sem eru komnar yfir „best fyrir“ dagsetningu haldið sér með skýrum hætti í smásölu (sbr. 10. gr. reglugerðar nr. 1294/2014)

Mat á athugasemd:

Ef í ljós kemur við skoðun að eftirfarandi sé ábótavant:

- Að vara innihaldi ofnæmis- og ópolsvalda sem ekki eru tilgreindir á umbúðum
- Að geymsluskilyrði kælivöru vantar
- Að dagsetningu síðustu notkunar vanti ef matvælin eru viðkvæm eða ef geymslupól viðkvæmra matvæla sem ætti merkja með „síðasta notkunardegi“ eru merkt með „best fyrir“.
- Að merkingar á ofnæmisvöldum séu á óleyfilegu tungumáli
- Að upplýsingar um ofnæmis- og ópolsvalda fást ekki hjá seljanda í lausasölu.

er dæmt **alvarlegt frávik** á athugasemdina.

15. Rekjanleiki

15.1. Rekjanleiki – krafa (15.51.)

Krafa: Það skal skilgreint hvernig tryggt er:

- Að fyrirtækið hafi kerfi svo það geti gefið upp birgja matvæla .
- Að fyrirtækið hafi kerfi svo það geti gefið upp kaupendur matvæla.
- Að matvæli séu merkt á viðeigandi hátt svo rekjanleiki sé tryggður (EB/178/2002 gr. 18).

15.1.1. Verklag við skipulagningu rekjanleika (15.51.1.)

Til staðar skal vera verklag / reglur sem tryggir rekjanleika matvæla. Verklagið skal lýsa eftirfarandi:

- Reglum um rekjanleika innkominna vara s.s. allra hráefna, innihaldsefna, og umbúða svo hægt sé að tilgreina birgja heimilisföng, móttökudagsetningu og magn.
- Reglum um rekjanleika seldra vara þannig að hægt sé að tilgreina kaupendur, afhendingardagsetningu og magn.
- Reglur um merkingu / auðkenningu innkominna matvæla í vinnsluferlinu svo hægt sé að tryggja rekjanleika og réttan uppruna matvæla þar sem þess er þörf.
- Reglum um hve lengi skal geyma gögn.

15.1.2. Rekjanleiki í framkvæmd (15.51.2.)

Er vísbending um að unnið sé samkvæmt skilgreindu verklagi:

- Eru til skráðar upplýsingar um innkomið hráefni, önnur innihaldsefni og önnur matvæli þannig að hægt sé að sjá hver sé birginn, móttökudagsetningu, magn?
- Eru til skráðar upplýsingar um afhentar vörur þannig að hægt sé að sjá hver sé kaupandi, afhendingardagsetningu og magn afhentra vara?
- Eru allar vörur hvar sem er í vinnsluferlinu merktar / auðkenndar?
- Eru gögn geymd í þann tíma sem hefur verið skilgreindur?
- Takið stikkprufu / eina framleiðsluvöru og kannið hvort hægt sé að afla ofangreindra upplýsinga um vöruna.

16. Innköllun vöru

16.1. Innköllun vöru – krafa (16.51)

Krafa: það skal skilgreint hvernig tryggt er:

- Að hægt sé eftir því sem við á að stöðva dreifingu, taka af markaði og innkalla matvæli sem ekki eru örugg (EB/178/2002, gr. 19)

16.1.1. Verklag við stöðvun dreifingar / innköllun matvæla (16.51.1.)

Til staðar skal vera verklag / reglur sem tryggir innköllun matvæla. Verklagið skal lýsa eftirfarandi:

- Hvernig skal leggja mat á til hvaða aðgerða á að grípa þ.e. stöðvun dreifingar, taka vöru af markaði, innköllun frá neytendum.
- Hvernig staðið skal að innköllun matvæla. Listar yfir kaupendur, birgja, samskipti við eftirlitsaðila.

16.1.2. Framkvæmd á / stöðvun dreifingar / innköllun matvæla (16.51.1.)

Eru vísbendingar um að matvæli hafi verið innkölluð skv. skilgreindu verklagi?

- Var lagt mat á til hvaða aðgerða þurfti að grípa?
- Var send út fréttatilkynning?
- Var haft samráð við eftirlitsaðila?
- Eru til upplýsingar um innköllunina? S.s. framleiðslumagn, magn sem fór í dreifingu, magn sem skilar sér til baka úr verslunum og frá neytendum.
- Má rekja fráviknið / gallann til ákveðinna matvæla og ef svo er var haft samband við birgja?

17. Hættur og hættugreining

17.1. Hættugreining – krafa (17.51.)

Krafa: Matvælafyrirtæki skulu innleiða koma á og viðhalda fastri aðferð eða aðferðum sem byggjast á meginreglunum um greiningu hættu og mikilvæga stýristaði. (EB/852/2004 gr. 5)

MAST og HES hafa í bæklingi um innra eftirlit skilgreint hvaða kröfur skuli gera til innra eftirlits fyrirtækja og hvaða fyrirtæki skuli framkvæma hættugreiningu. Tekið var mið af leiðbeiningum ESB um innleiðingu á HACCP við þessar skilgreiningar en í þeim er lýst hvernig lítil og einföld fyrirtæki geta nýtt sér þann sveigjanleika varðandi HACCP sem heimilaður er skv. löggjöfinni.

Við skoðun á því hvort fyrirtæki hafi gert sér grein fyrir hættum eða framkvæmt hættugreiningu þarf því fyrst að gera sér grein fyrir því í hvað flokki þau eru skv. bækling um innra eftirlit.

Flokkur 1. Ekki þarf að skoða fyrirtækið m.t.t. þess sem kemur fram í þessum kafla. Verklag til að tryggja góða starfshætti hefur verið skoðað eftir því sem við á í köflum 2 – 16.

Flokkur 2. Skoða þarf hvort fyrirtækið þekki hættur í hráefni og í starfseminni og geri sér grein fyrir að hættum sé stjórnað eða þær takmarkaðar með góðum starfsháttum. Verklag vegna góðra starfshátta hefur verið skoðað eftir því sem við á skv. köflum 2-16. Skoðið skv. kafla 17.1.1.

Flokkur 3. Skoða þarf hvort fyrirtækið hefur framkvæmt hættugreiningu og sett upp kerfi til að vakta mikilvæga stýristaði. Hættugreiningin getur hafa leitt í ljós að ekki sé þörf á vöktun á mikilvægum stýristöðum til að takmarka, eyða eða útiloka hættu. Fyrirtækið getur einnig hafa notað leiðbeiningar til að komast að niðurstöðu um hvort þurfi MSS og hvernig hann skuli vaktaður. Verklag vegna góðra starfshátta hefur verið skoðað eftir því sem við á skv. köflum 2-16. Hafa skal í huga að góðir starfshættir og vöktun þeirra er mikilvæg forsenda HACCP. Skoðið skv. kafla 17.1.2.

17.1.1. Hættur (17.51.1.)

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

- Ræðið hættur við ábyrgðarmann.
- Gerir ábyrgðarmaður sér grein fyrir mikilvægi góðra starfshátta og vöktunar á þeim til að takmarka eða stjórna hættum?

17.1.2. Hættugreining (HACCP) (17.51.2.)

Skoðað skal í fyrirtækjum sem eru í flokki 3 hvort hættugreining (HACCP) hafi verið framkvæmd í samræmi við 7 grunnreglur HACCP. Einnig er skoðað hvort forsendur eins og skuldbinding stjórnenda, HACCP hópur og hvort umfang HACCP kerfisins hafi verið skilgreint. Við matið skal ávallt hafa eftirfarandi í huga.

- Er HACCP kerfið gott?
- Hefur HACCP kerfið verið innleitt?

- Hefur HACCP kerfinu verið viðhaldið? Hentar það starfseminni eins og hún er í dag?

17.1.3. Undirbúningur (17.51.3.)

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

17.1.4. Lýsing á afurðum (grunnregla 1) (17.51.4.)

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

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

17.1.5. Flæðirit (grunnregla 1) (17.51.5.)

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

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

Skoðið hvort flæðiritið sé rétt með því að ganga eftir framleiðsluferlinu.

- Er skilgreint hvernig skuli standa að breytingum á framleiðsluferli / flæðiriti?

17.1.6. Hættugreining (grunnregla 1) (17.51.6.)

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

- Hráefni og endurvinnslu.
- Öllum þrepum í framleiðsluferli (flæðiriti).
- Marktækar hættur greindar þ.e. hversu líkleg er hættan og hve alvarlegu heilsutjóni getur hún valdið.
- Skilgreining á hættum þannig að gerð hættu er tilgreind s.s tegund örvera eða efna. Glerbrot, salmonella, þörungaeitur og þungmálmar eru dæmi gerð hættu.
- Skilgreining á uppruna / orsök hættu. Dæmi: glerbrot vegna brotinna ljósa, salmonella vegna þess að hitun var ekki nægjanleg.
- Greining / skilgreining á góðum starfsháttum sem geta fyrirbyggt / takmarkað hættur sem hafa verið greindar. Athuga rök fyrir því að ekki þarf að stjórna hættu með MSS.
- Vöktun á góðum starfsháttum í innra eftirliti.

17.1.7. Mikilvægir stýristaðir MSS (grunnregla 2) (17.51.7.)

Hvernig voru mikilvægir stýristaðir ákvarðaðir?

- Með sérfræði mati?
- Með ákvörðunartré? Hvaða ákvörðunartré? Var það notað rétt?
- Í samvinnu við ráðgjafa?
- Skv. leiðbeiningum? Hefur aðlögun að starfseminni átt sér stað?
- Hafa allir mikilvægir stýristaðir verið greindir?

17.1.8. Setning viðmiðunarmarka (grunnregla 3) (17.51.8.)

Hafa verið sett viðmiðunarmörk fyrir hvern MSS?

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

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

17.1.9. Vöktun (grunnregla 4) (17.51.9.)

Hefur vöktunaráætlun fyrir MSS verið útbúin? Tekur áætlunin á eftirfarandi?

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

Er vísbending um að starfsfólk fái viðeigandi þjálfun í vöktun á MSS?

Eru mælitæki / búnaður sem er notaður við vöktun / mælingar kvarðaður / prófaður?

- Athuga verklag / áætlun við kvörðun / prófun? Athuga skráningu á fráviki
- Athuga vísbendingu um að kvörðun / prófun hafi farið fram skv.áætlun.

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

17.1.10. Úrbætur (grunnregla 5) (17.51.10.)

Hafa úrbætur verið skilgreindar þegar vöktun leiðir í ljós að viðmiðunarmörk hafa ekki verið haldin? Athugið hvort skilgreining á úrbótum taki á eftirfarandi?

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

Skoðið niðurstöður vöktunar og athugið hvort gripið hafi verið til úrbóta þegar viðmiðunargildi fer út fyrir viðmiðunarmörk. Skoðið skráningar.

Er vísbending um að úrbætur séu rétt framkvæmdar þegar vöktun leiðir í ljós að viðmiðunarmörk hafi ekki verið haldin?

17.1.11. Gilding, sannprófun og rýni (17.51.11.)

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

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

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

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

- Hættugreining. Eru hættur greindar og eru þær réttar?
- Mikilvægir stýristaðir. Er haft eftirlit með hættum?
- Viðmiðunarmörk. Eru viðmiðunarmörkin rétt?

Við skoðun á hvort gilding hafi átt sér stað skal athuga sérstaklega eftirfarandi:

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

Sannprófun á að taka á eftirfarandi spurningum?

- Er HACCP kerfið virkt?
- Stuðlar HACCP kerfið að öruggum matvælum?
- Er unnið í samræmi við það verklag sem hefur verið skilgreint?
- Er samræmi / er allt rétt?

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

- Ábyrgð á sannprófun?
- Er tíðni sannprófunar skilgreind?
- Eru allir MSS teknir fyrir?
- Er vöktun á góðum starfsháttum skoðuð?
- Hvernig er niðurstöðum sannprófunar komið til skila í fyrirtækinu?
- Er verklag við sannprófun viðeigandi?

Er vísbending um að sannprófun sé framkvæmd í samræmi við verklag?

- Eru til skráningar á niðurstöðum sannprófunar?
- Er niðurstöður vöktunar / sannprófunar notaðar til að bæta kerfið?

Rýni á að taka á eftirfarandi spurningum

- Er kerfið rétt?
- Hefur einhverju verið breytt?

Hefur verið skilgreint verklag fyrir rýni? Við skoðun á verklagi skal athuga sérstaklega eftirfarandi:

- Ábyrgð á rýni?
- Er tíðni rýnis skilgreind?
- Er eitthvað sem tryggir að rýni fari fram við breytingar á vörum, framleiðsluferli eða framleiðsluprepi?

Er vísbending um að rýni hafi farið fram í samræmi við verklag?

- Tíðni í samræmi við verklag?
- Skráningar á niðurstöðum rýni?
- Koma breytingar af stað rýni?

17.1.12. Skráningar / skjalavistun (17.51.12.)

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

Athugið eftirfarandi:

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

18. Athugasemdir ekki lagfærðar

18.1. Úrbætur – krafa (18.51.)

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

18.1.1. Athugasemdir ekki lagfærðar (Úrbætur) (18.51.1.)

Athugið hvort athugasemdir sem komu upp í síðustu skoðun hafi verið lagfærðar.

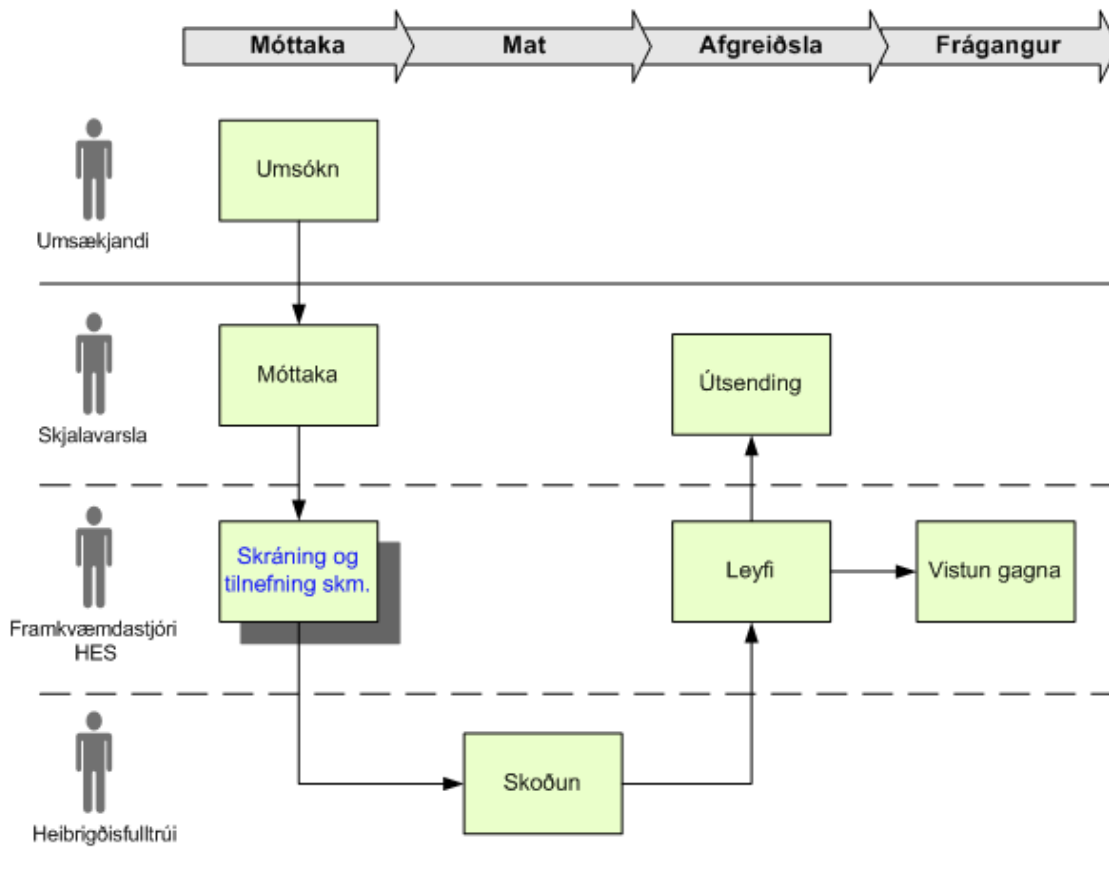
- Athugasemd; ábending ÁB hefur ekki verið lagfærð: Athugasemdin fær nú dóminn F frávik. .
- Athugasemd; frávik F sem ekki hefur verið lagfært innan 3 mánaða eða hefur ekki verið sett á úrbótaáætlun*: Athugasemdin fær nú dóminn A alvarlegt frávik.
 - Alvarlegt frávik A sem er gefið vegna þess að frávik hefur ekki verið lagfært má gefa frest í allt að 3 mánuði eða þar til næsta skoðun fer fram ef öryggi matvæla er ekki ógnað. Ef það hefur ekki verið lagfært þá er gefin 7 daga frestur eða skv. raunhæfu mati og síðan fer af stað ferli sem getur leitt til sviptingar starfsleyfis sbr. Kafla 1.8
- Athugasemd; Alvarlegt frávik A sem er gefið beint undir skoðunarköflum 2-17. Gefin er 7 daga frestur til úrbóta eða skv. raunhæfu mati eftirlitsmanns.. Ef alvarlegt frávik hefur ekki verið lagfært innan þess frests sem var veittur þá fer af stað ferli sem getur leitt til sviptingar starfsleyfis sbr. Kafla 1.8
- Athugasemd; Alvarlegt frávik A. Ef frávikíð er þess eðlis að neytendum stafar hættu af því er hægt að setja af stað ferli sem getur stöðvað starfsemi eða leitt til sviptingar starfsleyfis sbr. kafla 1.8.

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

Viðauki A. Verkferlar leyfisveitingar

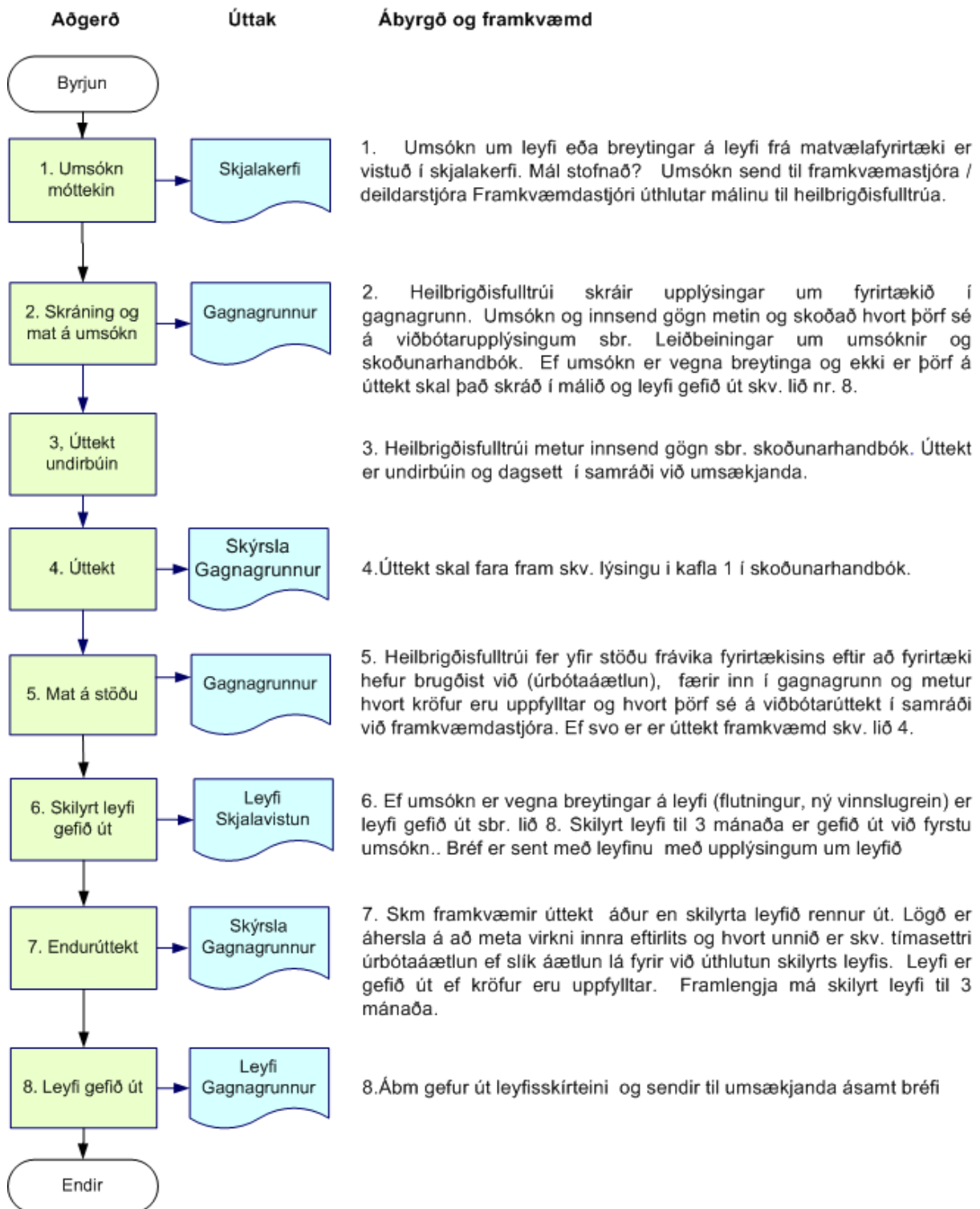
Verklagsregla leyfisveitingar

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



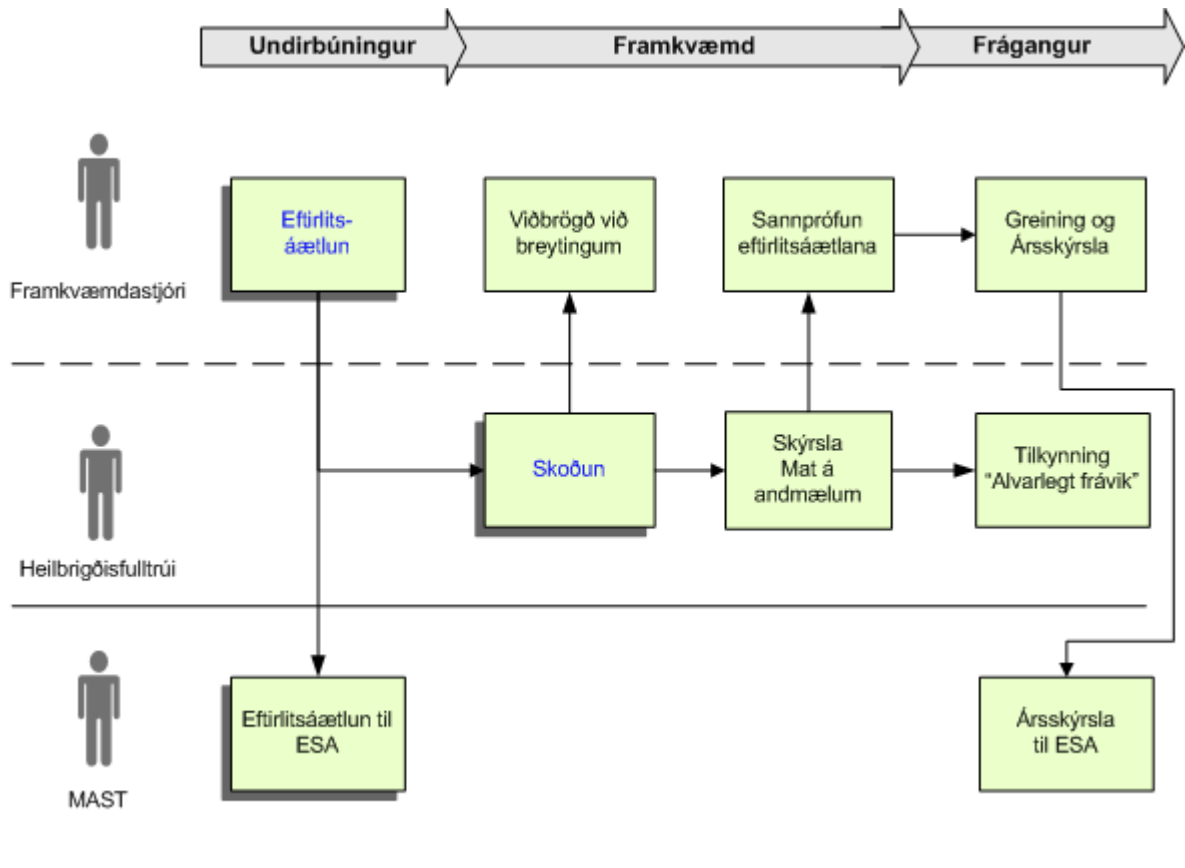
Vinnulýsing; Leyfisveitingar

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

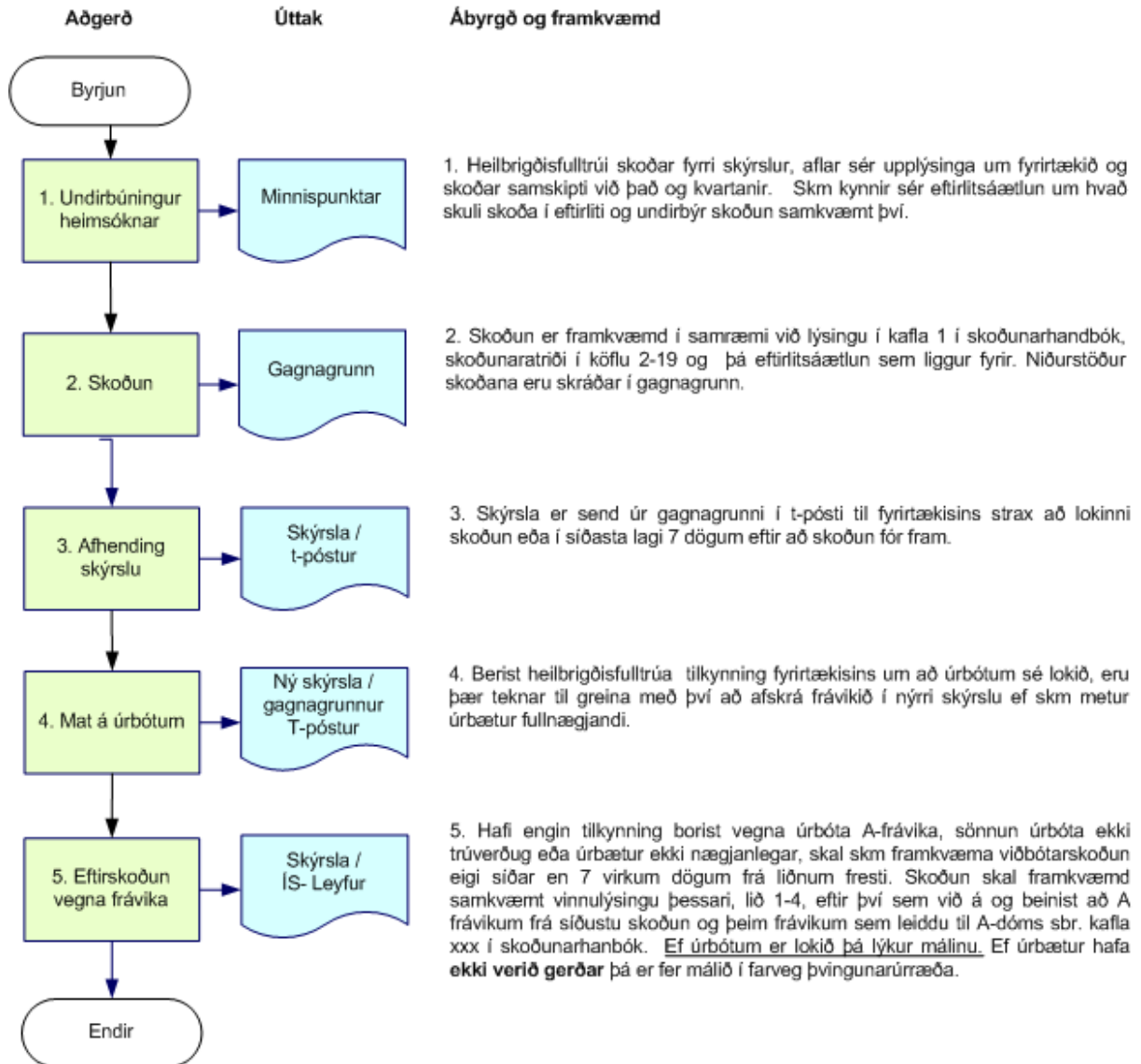


Viðauki B. Verkferlar eftirlit

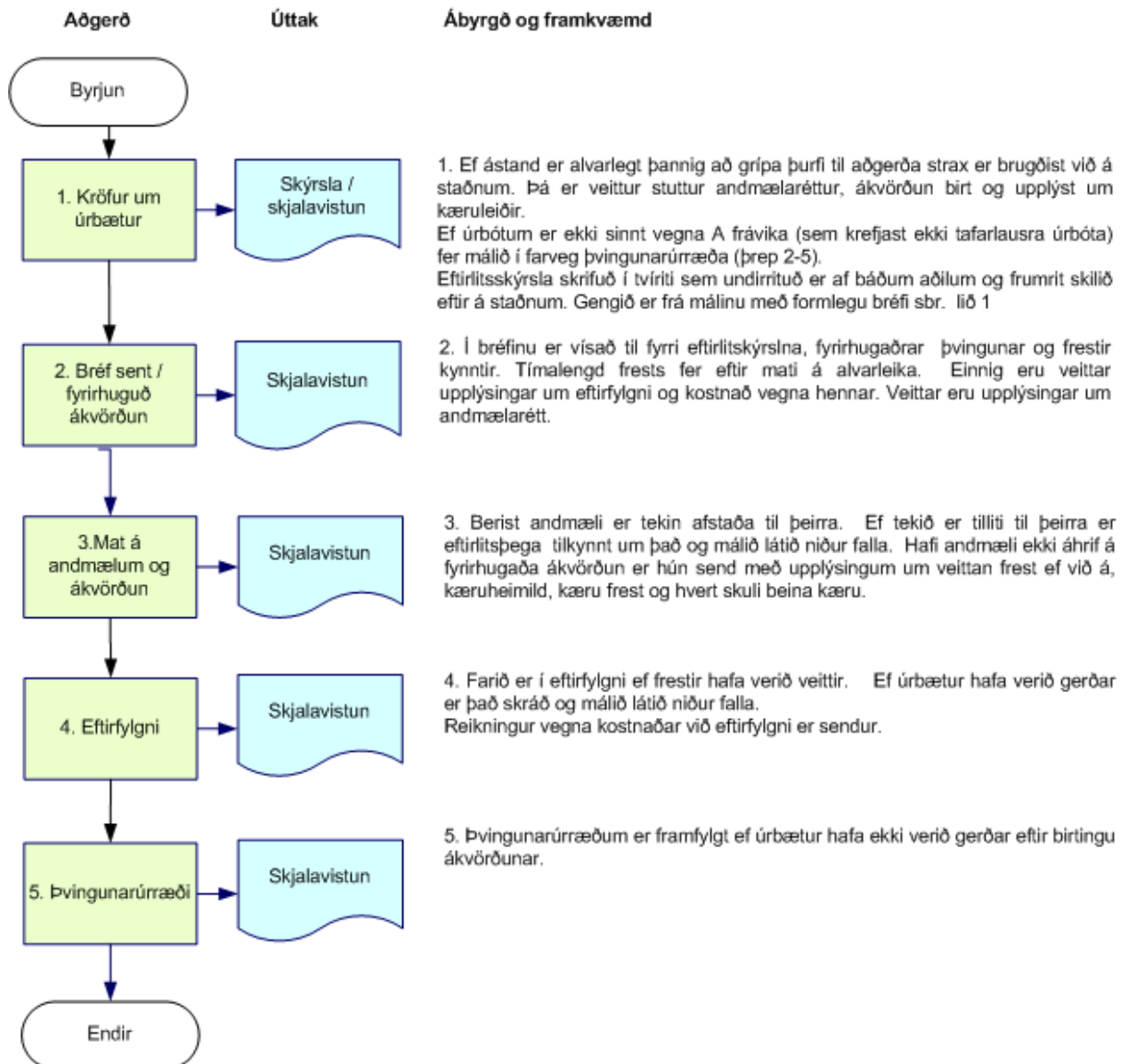
Tillaga að verklagsreglu Heilbrigðiseftirlits sem lýsir því hvað er gert og hver er ábyrgur í eftirlitsferlinum.



Vinnulýsing; Eftirlit



Viðauki C. Þvingunaraðgerðir



Viðauki D. Viðmiðunarreglur og leiðbeiningar

Viðmiðunarreglur og leiðbeiningar fyrir ýmis konar starfsemi.

Hér verður listi með tenglum á viðmiðunarreglur sem verða á heimasíðu Mast. Hér er tillaga að viðmiðunarreglum sem þarf að útbúa eða endurskoða.

- Verslanir með matvæli
 - Verslanakælar- og frystar
 - Sjálfsgreiðslubarir s.s. salatbarir, brauðbarir, sælgætisbarir, ísbarir
 - Heitur matur
 - Kjötborð/fiskborð
 - Bakstur („Bake-off“)
 - Afgreiðsla á önnpökkuðum matvælum s.s. ostur, pylsur, ís
 - Aðskilnaður við hættuleg/lyktarsterk efni og aðrar óskyldar vörur
 - Kynningar á matvælum í verslunum
- Stóreldhús
 - Veitingahús og mötuneyti
 - Kaffihús og/eða móttökueldhús lágmarkskröfur
 - Hlaðborð/sjálfsafgreiðsla
 - Veitingavagnar
 - Ferðapjónusta bænda (gisting í heimahúsi) innra eftirlit
- Framleiðendur
 - Bakarí
 - Vinnsla og pökkun garðávaxta
 - Fiskbúðir
 - Kjötþúðir
 - Reykhús
- Flutningar, heildsölufyrirtæki
- Ýmislegt
 - Gátlisti, gögn innra eftirlits með HACCP
 - Klakavélar
 - Djúpsteikingarfeiti
 - Umbúðageymslur
 - Eftirlit með virkni hitamæla
 - Handþvottaaðstaða og handþvottur

Viðauki E. Viðmiðunarreglur fyrir hitastig

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

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


Þýðing matvæla skal fara fram við það hitastig að hættu á fjölgun örvera sé haldið í lágmarki. (852/2004, II viðauki IX kafli, 7.tl.)

Viðauki F. Matvælasnertiefni

Rekjanleiki matvælasnertiefna skal tryggður til framleiðanda/dreifingaraðila með GMP og innra eftirlit (eitt skref áfram eitt skref aftur á bak)

Skoðið hvort einungis eru notuð efni og hlutir sem ætluð eru til snertingar við matvæli.

Mat skal byggt á fyrirliggjandi gögnum s.s. vörulýsingu eða merkingu sem sýnir að matvælasnertiefni sé ætlað til snertingar við matvæli þannig að eitt eða fleiri eftirtalinn atriða komi fram á viðkomandi efni eða hlut eða í fylgiskjölum:

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

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

- Eru matvælasnertiefni rétt notuð. Hentar það fyrir snertingu við tiltekin matvæli, við tiltekið hitastig o.s.frv. T.d. ef matvæli eru hituð í plasti er plastið ætlað til hitunar.

Þar sem löggjöf gerir kröfu um að samræmisfirlýsingar (declaration of compliance) fylgi t.d. fyrir plast og leirhluti skal athuga hvort þær séu til staðar og í samræmi við kröfur. (EB10/2011, rgl. Nr. 439/2006)

Viðauki G. Merkingar

I. Lágmarksupplýsingar á vörur ætluðum stórelldhúsum eða til frekari vinnslu

Ytri pakkningar sem innihalda matvæli, hvort heldur innihaldið er matvæli í neytendapakkningum eða til stórelldhúsa, pökkuð eða ekki eða til lausasölu, pökkuð eða ekki (kjöt, fiskur, ostar o.fl.) eða til framhaldsvinnslu, skulu merktar með:

Á ytri pakkningar:

- Vöruheiti
 - Fyrirtækisheiti ábyrgðaraðila og heimilisfang ef vara er ekki merkt með auðkennismerki
 - Lotunúmer eða geymslupósdagsetning (best fyrir eða síðasti notkunardagur)
 - Geymsluskilyrði vörunnar
- Vörur úr dýraríkinu skulu einnig merktar með:
- Auðkennismerki

Á ytri pakkningar eða í fylgiskjölum:

- Ef frystar: framleiðsludagur og frystidagsetning ef önnur en framleiðsludagsetning.
 - Framleiðsludagur merkir
 - A. Sláturdagur, alin dýr.
 - B. Veiðidagur, villibráðar.
 - C. Veiðidagur, fiskveiðar og eldi
 - D. Vinnsla, stykkjun, hökkun eða önnur tilreiðsla dýraafurða.

Ef um er að ræða fljótandi, kornaðar eða dyftar afurðir sem fluttar eru ópakkaðar eða í magnumbúðum sem og lagarafurðir sem fluttar eru í magnumbúðum s.s í fiskikörum, þá skulu sömu upplýsingar koma fram í fylgiskjölum með vörunni.

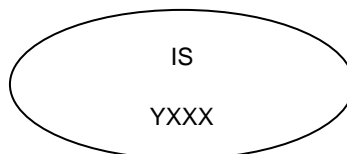
Öll innihaldsefni þ.á.m. aukefni sem notuð hafa verið í vöruna, skulu koma fram í lista yfir innihaldsefni á merkingum ytri pakkninga eða á fylgiskjölum, ef innihaldslýsing er ekki á innri pakkningum.

Til þess að hægt sé að tryggja öryggi og vegna eftirlits þarf að vera hægt að rekja uppruna afurða til sendanda þeirra, af merkingum á umbúðum eða fylgiskjölum þeirra.

Til þess að svo tryggja rekjanleika dýraafurða skal „**Auðkennismerki**“ vera á umbúðum allra pakkaðra afurða, þ.e. á ytri umbúðum og sé um neytendaumbúðir að ræða, á minnstu sölueiningum pakkningarinnar. Auðkennismerki þarf ekki að vera umbúðum dýraafurða sem pakkað er í smásölu.

Auðkennismerki er sporöskjulaga, og skal vera vel læsilegt án þess að opna þurfi pakkningarnar og inniheldur eftirfarandi hafi íslenskri starfsstöð borið að merkja sér vöruna:

- **Landsheiti** starfsstöðvar, sem rita má óstytt, Island, Iceland eða skammstafað, IS, með hástöfum,
- **Samþykkisnúmer** starfsstöðvar, vinnsluskips eða frystiskips,
- **EFTA**



II. Vara í neytendaumbúðum

Til viðbótar við lágmarksupplýsingar úr I. hluta.

- **Vöruheiti, 17. gr og VI.viðauka**
 - Vöruheitið lögheiti/hefðbundið heiti / lýsandi heiti
 - VI. viðauki-upplýsingar sem eiga að fylgja heiti
 - Upplýsingar um ástand og meðhöndlun vöru
 - Upplýsingar um hvort vara er uppþídd „þídd“
 - „Geislað“ eða „meðhöndlað með jónandi geislum“
 - Staðgengilshráefni t.d. pizzatoppur í stað ost, surimi í stað krabbakjöts, þeytikrem/rjómi
 - Viðbætt prótein af öðrum dýrauppruna (kjöt/fiskur)
 - Viðbætt vatn, ef meira en 5% (kjöt/fiskur)
 - Samansett af stykkjum (kjöt/fiskur)
 - Kannið hvort heitið uppfylli ákvæði sérreglugerðar, ef við á
 - Felur vöruheiti eða glysheiti í sér næringar- eða heilsufullyrðingar [ATH.setja vísun]
- **Innihaldsefni, 18.-20.gr. og VII. viðauki**
 - Orðið „Innihaldsefni“ eða „innihald“ kemur fram í upphafi
 - Öll innihaldsefni eru talin upp
 - ath. Matvæli sem ekki þurfa lista yfir innihaldsefni sjá 19.gr.
 - ath. Efni sem ekki þurfa að vera í lista innihaldsefna ef þeir valda ekki ofnæmi/óþoli skv. 20 gr.
 - Kemur allt viðbætt vatn fram í innihaldslýsingu kjötvara og fiskafurða [VII. viðauki]
 - Aðgætið hvort innihaldsefni séu í rétttri magnröð
 - Aðgætið hvort innihaldsefni samsettra innihaldsefna séu talin upp
 - Eru innihaldsefni sem eru framleidd úr nanóefnum merkt með „nanó“ í innihaldslýsingu
 - Er merkt úr hvaða plöntu jurtaolía/feiti er unnin
 - (erfðabreytt – sér reglugerð)
- **Ofnæmis- og ópolsvaldar, 21. gr. og II viðauki, 44.gr. og 6. gr**
 - Er ofnæmis- eða ópolsvaldur greinilega merktur með vísan í heiti í II. viðauka, sé hann meðal innihaldsefna eða hjálparefna
 - Er ofnæmis og ópolsvaldur með leturgerð sem er frábrugðin leturgerð/stíl/lit annarra innihaldsefna
- **Eru innihaldsefni rétt merkt, 18.gr. og B, C, og D hluta VII viðauka**
 - Eru flokksheiti skv. B-hluta rétt, ef þau eru notuð
 - Eru aukefni merkt með flokksheiti og síðan annaðhvort heiti eða E-númeri
 - Eru ensím og bragðefni rétt merkt
- **Er magn tiltekinna innihaldsefna eða flokka innihaldsefna rétt merkt (%) ef gefið er til kynna í vöruheiti, með orðum eða myndum að matvælin innihaldi ákveðin innihaldsefni , 22.gr. og VIII.viðauki**
- **Nettómagn þegar um er að ræða matvæli í neytendaumbúðum, 4. gr., 23.gr og IX. viðauki.**
 - Kannið hvaða aðferð er notuð til að gefa upp magn.
 - Ef gefin er upp lágmarksmagn skal það tilgreint.

- Þyngdareiningar (g, kg,) eða rúmmálseiningar (ml, cl, l) komi fram
- Athugið að magn íshúðar sé ekki inni í nettómagni
- Aðgætið hvort þyngd vöru í legi sé merkt (18.gr.)
- **Dagsetning lágmarksgeymslupols, best fyrir eða síðasti notkunardagur, 24. gr., X. viðauki og 10. gr.**
 - Eru matvæli örverufræðilega viðkvæm,
 - ef já, eru þau merkt m. síðasta notkunardegi?
 - ef nei, skulu þau merkt með best fyrir dagsetningu
 - vörur sem eru komnar fram yfir best fyrir dagsetningu skal haldið aðskildum með skýrum hætti frá öðru (10. gr. 1294/2014)
 - Eru dagsetningar samkvæmt X. viðauka?
 - Eru egg merkt þannig að ljóst sé hvenær á að vera búin að afhenda þau neytendum?
- **Geymsluskilyrði, 25. gr. (EB) og 5. gr. 1294/2014**
 - Er varan kælivara ? Ef hitastig er merkt, er það 0-4°C - 5 gr 1294/2014 (landsreglur)?
 - Er varan frystivara? Ef hitastig er merkt, er það -18°C eða lægra - 5 gr 1294/2014 (landsreglur)?
 - Er varan undanþegin því að merkja geymsluskilyrði?
 - (Eru önnur geymsluskilyrði merkt?)
 - Er þörf á notkunarskilyrðum s.s. um geymslu eða tímamörk eftir opnun umbúða?
- **Heiti, og heimilisfang matvælafyrirtækis, h) 1. tl. 9. gr.**
 - Heiti og heimilisfang kemur fram
 - Heiti og heimilisfang fyrirtækis er á EES svæðinu
- **Upprunaland eða upprunastaður, 26. gr.**

Eru upplýsingar um uppruna:

 - Nauðsynlegar svo merkingar séu ekki villandi - 26. gr.
 - Á ferskum matjurtum sem eru í lista í 8. gr. reglugerðar nr. 1294/2014
 - A hunangi - reglugerð 288/2003
 - Á fersku eða frosnu nautgripakjöti – reglugerð nr. 968/2011
 - Á fersku eða frosnu svínakjöti, kindakjöti, alifuglakjöti – XI.viðauki og væntanleg rgl.
 - (Uppruni vöru gefinn upp, en uppruni meginhráefnis annar- reglugerð ókomin)
- **Notkunarleiðbeiningar, 27. gr.**
 - **notkunarleiðbeiningar** samræmast góðum hollustuháttum
 - Er þörf á notkunarleiðbeiningum s.s. að sjóða vöru f. neyslu?
- **Alkóhólstyrkleiki f. drykkjarvörur með meira en 1,2% alkóhól, 28. gr. og XII. viðauki, 5.tl.13. gr.**
 - Alkóhólstyrkleiki gefinn sem rúmmálsprósenta. *Er á sama sjónsviði og heiti vöru og nettómagn.*
- **Parf viðbótarmerkingu, III. viðauki?**
 - Pakkað í loftskiptar umbúðir
 - Með sætuefnum, með sykri og sætuefnum
 - Inniheldur aspartam, inniheldur fenýlalanín
 - Mikil neysla getur haft hægðalosandi áhrif
 - Inniheldur lakkrís...

- Inniheldur mikið af koffíni, ekki æskilegt f börn eða barnshafandi konur og konur með barn á brjósti.
 - Vegna steróla og stanóla
 - Dagsetning frystingar eða dagsetning fyrstu frystingar
- **Eru merkingar réttar skv. öðrum reglugerðum sbr. lista í kafla 14?**
- **Auðkennismerki**

Merkingar skulu vera á umbúðum pakkaðra matvæla úr dýraríkinu, þ.e. á minnstu sölueiningu neytendapakkingar ef þökkunin hefur farið fram í samþykktari starfsstöð.

Sé sölueining neytendapakkingar samsett pakking, nægir að setja auðkennismerkið á ytri umbúðina. Dæmi um þetta eru tilbúnir réttir í plastbakka sem aftur er í pappahulsu. Þar nægir að merkja pappahulsuna.

III. Næringaryfirlýsingar

Næringaryfirlýsing 29.-35.gr. og viðauki I, V, XIII-XV (sjá einnig leiðbeiningar Mast)

- Lögboðin næringaryfirlýsing
 - Er uppsetning í samræmi við reglur
 - Eru öll efni sem skylt er að merkja?
 - Eru eingöngu efni sem leyfilegt er að merkja?
 - Eru einingar réttar?
 - Eru vítamín og steinefni í marktæku magni?
 - Er gefið upp % NV fyrir vítamín og steinefni?
- Endurtekning framan á pakkingu:
 - Er uppsetning í samræmi við reglur
 - Eru öll efni sem skylt er að merkja?
 - Eru eingöngu efni sem leyfilegt er að merkja?
 - Eru einingar réttar?
- Viðmiðunarneysla
 - Er uppsetning í samræmi við reglur
 - Eru eingöngu efni sem leyfilegt er að merkja?
- Utan næringaryfirlýsingar:
 - Eru næringarupplýsingar sem kunna að vera nauðsynlegar vegna fullyrðinga?
 - Upplýsingar uppfylla skilyrði fullyrðingarinnar „Inniheldur [heiti næringarefnis eða annars efnis]
 - Upplýsingar eru í orðum og tölum.
 - Skýringarmyndir og tákn leyfileg m. fyrirvara um 35. grein.

Upplýsingar á kjöthakki skv. Töflu 104/2010 (EB/2076/2005 10.gr)

- fituinnihald minna en ...%
- hlutfall kollagens af kjötpróteini er minna en...%

IV. Næringar- og heilsufullyrðingar

- Kannið hvort fullyrt er eða vísað til þess að matvæli geti komið í veg fyrir, unnið á eða læknað sjúkdóm í mönnum - slíkt er óleyfilegt skv. 7. gr. í 1169/2011

Kannið hvort næringar- og/eða heilsufullyrðingar eru notaðar

Viðauki H. Örverufræðileg viðmið ; Eftirlit

Inngangur

Innra eftirlit byggt á aðferðum HACCP er besta aðferðin til að fyrirbyggja hættur og þar með öryggi matvæla. Sýnatökur og greiningar eru framkvæmdar til að sannprófa að innra eftirlit sé að skila árangri og öryggi matvæla tryggt. Matvælafyrirtæki eiga að setja upp sýnatökuáætlun sem tekur mið af þeim kröfum sem settar eru fram í EB/2073/2005 (Ísl .rgl. nr. 135/2010). Í litlum fyrirtækjum getur verið nóg að sýna fram að góðir starfshættir séu viðhafðir séu þeir vaktar og skráðir með virku innra eftirlits kerfi. Mikilvægt er að hægt sé að sýna fram á að ekki sé hættu á krossmengun milli hrárra og soðinna vara.

Þessar leiðbeiningar eru ætlaðar til að vekja athygli Heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga á að skoða þarf hvort ákveðin fyrirtæki sem eru undir þeirra eftirliti geti sýnt fram á matvæli sem þau framleiða uppfylla kröfur.

Tíðni sýnatöku

Ef tíðni er ekki skilgreind í reglugerðinni er það ákvörðun matvælafyrirtækis hve oft eru tekin sýni. Ákvörðunin byggist á áhættumati. Ef dregið er úr líkum á hættum með góðum starfsháttum og virku innra eftirliti er ekki þörf á að taka mörg sýni. Ef veikleikar eru í kerfinu ætti að taka fleiri sýni.

Listeria monocytogenes í tilbúnum matvælum

Við framleiðslu á tilbúnum matvælum þarf að skoða hvort matvælafyrirtæki hafi metið hvort *Listeria monocytogenes* (LM) geti fjölgað sér á geymslutíma matvæla þannig að fjöldinn fari yfir 100 í lok geymslutímans. Við matið skal skoða eiginleika vörunnar, meðferð matvæla eftir hitun og nota líkón sem tilgreind eru í leiðbeiningum.

Ef LM getur fjölgað sér í vörunni skal framkvæma geymslupólspóf til að meta hvort hættu sé á að fjöldinn LM fari yfir 100 / g í lok tímabilsins.

Fyrirtæki sem framleiðir tilbúin matvæli handa ungbörnum þarf sannprófa að LM finnist ekki í 25 g. Athuga taka þarf 10 sýni.

Fyrirtækið sem framleiðir tilbúin matvæli skal vakta LM í framleiðsluumhverfinu. Niðurstöður slíkrar vöktunar eru mikilvægar við það áhættumat sem er framkvæmt þegar ákvarða skal tíðni sýnatöku.

Dæmi um tilbúin matvæli sem framleidd er af fyrirtækjum sem eru undir eftirliti heilbrigðiseftirlitsins: Niðurskorið grænmeti og ávextir, bauna og fræspírur, sushi í neytendaumbúðum, ógerilsneyddir ávaxta og grænmetissafar, barnamatur og ýmis konar blönduð matvæli sem eru tilbúin til neyslu.

Önnur matvæli

Rjómaís, eggjaafurðir og tilbúin matvæli sem innihalda hrá egg

Ef framleiðsluferlið eða samsetning vörunnar er þannig að ekki er hægt að útiloka áhættu af völdum salmonellu skal taka sýni til greiningar á salmonellu. Dæmi ef hrá egg (óunnin egg) eru notuð í matvæli og meðhöndlun matvælna er þannig að örverum sem gætu verið í eggjunum er ekki eytt.

Vakta skal iðrabakteríur við framleiðslu á eggjaafurðum, rjómaís og frosnum eftiréttum úr mjólk til að sannprófa góða hollustuhætti í framleiðslunni.

Niðurskorið grænmeti, niðurskornir ávextir, fræ og baunaspirur

Taka þarf sýni til greiningar á salmonellu. Einnig skal vakta *E. coli* til að sannprófa góða hollustuhætti í framleiðslunni.

Hakkað kjöt og unnið kjöt

Smásalar sem framleiða hakkað kjöt og unnið kjöt þurfa að geta sýnt fram á að matvælin uppfylli kröfur hvað varðar *salmonellu* og *E.coli*. Með unnu kjöti er hér átt við unnar kjötvörur sem eru skilgreindar í 853/2004 sem „nýtt kjöt þ.m.t. kjöt sem hefur verið bitað niður, sem matvælum, kryddi eða aukefnum hefur verið bætt í eða sem sett er í vinnslu sem nægir ekki til að breyta innri byggingu vöðvaþræða í kjötinu og eyða þannig eiginleikum þess sem nýs kjöts“. Hér er átt við hrátt kjöt sem bætt hefur verið einhverju í s.s. marinerað kjöt, kjötfars, hamborgarar með kryddi/aukefni. Sjá nánar leiðbeiningum um 2073/2005.

Túnfiskur, síld og markill

Smásalar sem nota fisk í rétti úr tegundum (túnfiskur, makrill og síld) sem geta myndað histamín þurfa að geta sýnt fram á meðferð matvæla sé þannig að ekki sé hætt á myndun histamíns.

Atriði til skoðunar í eftirliti

1. Eru framleidd matvæli eða notuð matvæli í fyrirtækinu sem viðmið hafa verið sett fyrir sbr. reglugerð 2073/2005?
2. Ef já hefur verið sett upp sýnatökuáætlun?
 - a. Smásala með kjötvinnslu. Er tíðni sýnatöku skv. leiðbeiningum MAST?
 - b. Er tíðni sýnatöku þar sem tíðni er ekki skilgreind ásættanleg?
 - c. Er fjöldi sýna n samkvæmt 2073/2005 þ.e. 5 sýni?
 - d. Eru prófunaraðferðir skv. 2073/2005?
 - e. Ef nei er hægt að sýna fram á að sú aðferð sem er notuð sé jafngild viðmiðunaraðferð sem tilgreind er í 2073/2005?
 - f. Eru viðmiðunarmörk tilgreind í sýnatökuáætlun?
3. Eru til leiðbeiningar um sýnatöku?
4. Er sýnataka framkvæmd á réttan hátt? Athuga sérstaklega í sláturhúsum. Svampar?
 - a. Ef tekið er safnsýni er næmi aðferðarinnar í lagi. (T.d. fyrir salmonellu 5 x 25 g af sýni sett í 5 x 225 ml af forræktunaraeti).
5. Er gripið til réttra viðbragða við frávikum frá reglugerð: (Matvælaöryggisviðmið: innköllun. Hollustuháttaviðmið (Umbætur í hollustuháttum)

6. Er tilkynnt til eftirlitsaðila ef tilkynningarskyldar örverur greinast í matvælum sbr. töflu 5 í leiðbeiningum bls. 14.

Opinber sýni

Meginreglan ætti að vera sú að framleiðendur taki sýni. Ef allt virðist í lagi í fyrirtæki og eftirlitsaðili ber traust til þeirra niðurstaðna sem lagðar eru fram ætti ekki að þurfa að taka sýni. Taka ætti sýni ef eitthvað er ábótavant sem gæti gefið tilefni til að álykta að matvælaöryggi sé ekki tryggt. Sýnatökur eiga að byggjast á áhættumati. Eftirlitssvæði getur skipulagt eftirlitsverkefni eða tekið þátt í eftirlitsverkefnum á landsvísu sem eru skipulögð af MAST og HES. Markmið með slíkum verkefnum verða að vera skýr sbr. grein 11 í 882/2004 og kafla 5 í leiðbeiningum um 882/2004.

Tilvísanir

- Reglugerð 135/2010 með síðari breytingum.
- Leiðbeiningar: Reglugerð um örverufræðileg viðmið.
- [Guidance Document on official controls, under regulation \(ec\) no 882/2004, concerning microbiological sampling and testing of foodstuffs](#) 