



Starfsstöð	Heimilisfang	Viðstaddir
SF-3909 Lindaskóli	Núpalind 7 201 Kópavogur	
Tilfni	Eftirlit framkvæmt	Dagsetning skýrslu
Reglubundin skoðun	19.2.2025	24.2.2025

Skoðuð voru og tekin afstaða til 48 skoðunatriða af 55. Gerðar eru kröfur um úrbætur í 40 skoðunatriðum, þar af 0 Alvarleg frávik og 40 Frávik. Nema annað sé tekið fram þá er veittur frestur til næstu reglubundinnar skoðunar samkvæmt áhættumati. Úrbótum skal lokið eins fljótt og auðið er.

Frestur til úrbóta

24.3.2025

Alvarlegt frávik	Frávik
	3.51.2 Gólf og veggir
	3.51.6 Dyr
	3.51.8 Loftræsting
	3.51.11 Vaskar
	3.51.12 Fataskiptaaðstaða (búningsaðstaða)
	3.51.13 Snyrtingar
	3.51.14 Handþvottaaðstaða
	3.51.15 Geymslur
	3.51.17 Úrbótaáætlanir
	5.51.1 Verklag um vörn gegn mengun matvæla eða matvælasnertiefna
	5.51.2 Vörn gegn mengun í framkvæmd
	6.51.1 Verklag um heilnæmi vatns fyrir matvælafyrirtæki
	6.51.3 Vöktun á heilnæmi vatns og ís
	7.51.1 Merkingar á umbúðum
	10.51.1 Verklag við þjálfun og fræðslu starfsfólks
	10.51.2 Framkvæmd þjálfunar og fræðslu
	10.51.3 Hreinlæti og heilsa starfsfólks
	10.52.1 Þrifaáætlanir og skráningar
	10.52.2 Meindýravnir
	10.52.3 Meðhöndlun matvæla og matvælasnertiefna, aðskilnaður og vöruvörn
	10.53.1 Verklag við móttöku matvæla, matvælasnertiefna og annarra efna
	10.53.2 Framkvæmd við móttöku matvæla, matvælasnertiefna og annarra efna
	10.54.1 Verklag við hitastigsmælingar
	10.54.2 Framkvæmd hitastigsmælinga
	10.55.3 Geymsluþol
	10.56.1 Rekjanleiki
	10.56.2 Innkallanir
	10.57.1 Hættur
	10.57.2 Hættugreining samkvæmt HACCP
	10.57.3 Undirbúningur innleiðingar HACCP

10.57.4 Lýsing á afurðum (grunnregla 1)
10.57.5 Flæðirit (grunnregla 1)
10.57.6 Hættugreining (grunnregla 1)
10.57.7 Mikilvægir stýrisstaðir MSS (grunnregla 2)
10.57.8 Setning viðmiðunarmarka (grunnregla 3)
10.57.9 Vöktun (grunnregla 4)
10.57.10 Úrbætur (grunnregla 5)
10.57.11 Gilding, sannprófun og rýni
10.57.12 Skráningar / skjalavistun
11.51.1 Verklag um meðhöndlun matarleifa og sorps

Niðurstaða eftirlits

Mjög mikið er af frávikum er í skýrslunni sem þarf að fara í úrbætur á.

Vinsamlegast senda á okkur uppfærð gögn, myndir, skráningarskjöl og annað sem að sýnir að úrbætur hafi verið gerðar áður en uppgefin tímamörk eru liðin.

Atriði sem talið er að taki lengri tíma má setja í tímasetta úrbótaáætlun og senda til okkar.

Vakin er athygli á því að eftirlitsskýrslur eru birtar á heilbrigdiseftirlit.is að 2ja vikna andmælafresti liðnum.

Eftirfylgni er samkvæmt gjaldskrá, sjá heilbrigdiseftirlit.is/gjaldskra.

Athugið að þessi skýrsla tekur aðeins til þeirra atriða sem tekið var eftir þann dag sem eftirlitið fór fram. Í samræmi við 13. gr. stjórnsýslulaga nr. 37/1993 er þér veittur 14 daga frestur frá dagsetningu þessarar skýrslu til að koma á framfæri andmælum við innihald hennar.

Starfsstöð

Lindaskóli
Núpalind 7
201 Kópavogur
Staða: Í gildi
Kennitala: 6006972939

Starfsemi

MAT - Stóreldhús, smásalar - 5 - Vinnsla matvæla úr dýraríkinu

Tengiliðir

3 - Húsnæði, búnaður og viðhald

3.51 - Húsnæði, búnaður og viðhald

Viðauki II kaflar I-V í reglugerð EB/852/2004 (103/2010) og reglugerð EB/1935/2004 (398/2008)

3.51.2 Gólf og veggir

Sett inn: 25.11.2019

Frávik

Athugasemd: Skemmdir á vegg fyrir aftan bakaraofn.

Skýring: Yfirborð eiga að vera slétt og heil svo ekki verði uppsöfnun á óhreinindum eða vöxtur örvera.

3.51.6 Dyr

Sett inn: 25.11.2019

Frávik

1. Athugasemd: Opin hurð inn í eldhús.

Skýring: Hurðar eiga að vera lokaðar til að hindra umferð óviðkomandi í eldhúsið.
[Þessi athugasemd hefur komið fyrir áður.](#)

3.51.8 Loftræsting

Sett inn: 21.02.2025

Frávik

1. Athugasemd: Opin útidyrhurð inn í eldhúsið

Skýring: Loftræstikerfi virðist ekki vera nægjanlegt þar sem að starfsfólk opnar alltaf hurðina til að kæla niður eldhúsið. Laga þarf loftræstikerfið nú þegar þannig að þetta þurfi ekki að gerast.

3.51.11 Vaskar

Sett inn: 21.02.2025

Frávik

1. Athugasemd: Lagfæra þarf uppþvottavask

Skýring: Starfsfólk notar matvælavask í stað þess að nota uppþvottavask til að þrifa stóra gastróbakka. Fara þarf í breytingu á uppþvottavaski þannig að hægt sé að nota hann til að þrifa áhöld eldhúsins. Þrifnaður á ekki að fara fram í matvælavaski

3.51.12 Fataskiptaaðstaða (búningsaðstaða)

Sett inn: 25.11.2019

Frávik

1. Athugasemd: Persónulegur fatnaður í eldhúsi.

Skýring: Persónulegur fatnaður hangir á tveimur mismunandi snögum í eldhúsi, annar er við hurð í matsal og hin við vörumóttökuhurð. Persónulegur fatnaður á að geymast í starfsmannaaðstöðu og skal aðskilnaður vera á milli vinnufatnaðar og persónulegs fatnaðar. Farsími var geymdur í hillu í vinnurými í eldhúsi. Farsímar eru gróðrastía baktería og eiga ekki að vera innan um áhöld í eldhúsi.

[Þessi athugasemd hefur komið fyrir áður.](#)

2. Athugasemd: Vantar fataskiptaaðstöðu.

Skýring: Það þarf að vera hrein aðstaða til að skipta um vinnuföt til að vinna í mótuneyti. Salerni er óhrein staður sem ekki má nota hann. Það þarf að geyma persónunleg föt í fataskápum og vinnuföt í öðrum, ekki má geyma fötin saman.

Mynd 1



Mynd 2



Mynd 3



3.51.13 Snyrtingar

Sett inn: 21.02.2025

Frávik

1. Athugasemd: Vantar snyrtingu fyrir starfsfólkið í mötuneytinu.

Skýring: Starfsfólks mötuneytisins þarf að hafa sér snyrtingu en ekki með öðru starfsfólki. Það

er snyrting á 1. hæð sem er ætluð starfsfólki úr mötuneyti en þar vantar sótthreinsi, handþurrkur og lok á ruslatunnu. Laga loftaplötur, það er opið upp í milliloftið.

Mynd 1



Mynd 2



Mynd 3



Mynd 4



3.51.14 Handþvottaástaða

Sett inn: 25.11.2019

Frávik

1. Athugasemd: Kalt vatn í handlaug.

Skýring: Vatn í handlaug var mjög kalt og kom fram að oft tæki það mjög langan tíma að hitna. Handlaugar eiga að vera með heitu og köldu vatni og þarf því að athuga hitastigið í henni svo unnt sé að þvo hendur á fullnægjandi hátt.

[Þessi athugasemd hefur komið fyrir áður.](#)

Hitastigið var mælt og var aðeins 29°C þann 19.feb2025.

Mynd 1



3.51.15 Geymslur

Sett inn: 21.02.2025

Frávik

1. Athugasemd: Vantar skipulag í geymslum.

Skýring: Matvörur eiga að vera sér en ekki með tölvu og pappír, gömlum tómum dósum og öðrum hlutum sem eru ekki í notkun. Þeir hlutir sem eru ekki í notkun fyrir mótuneytið eiga að vera geymdir annarsstaðar, persónulegur matur og áhöld eiga að vera í starfsmanna aðstöðu.

Mynd 1



Mynd 2



Mynd 3



Mynd 4



Mynd 5



Mynd 6



3.51.17 Úrbótaáætlanir

Sett inn: 21.02.2025

Frávik

1. Athugasemd: Vantar úrbótaáætlanir.

Skýring: Það var ekki til staðar úrbótaáætlun fyrir viðhald og verkefni í mötuneytinu. Vantar verklag um hvering eftirlit með húsnæði og búnaði er háttað. Eftirlit skal vera reglubundið, ásættanleg tíðni skal taka mið af starfseminni og það skal ná til allra svæða, innréttinga og búnaðar sem tilheyrja starfstöðinni. Lýsing á reglubundnu og fyrirbyggjandi viðhaldi umhverfis, húsnæðis, innréttinga, búnaðar og tækja. Þjónustu- og ástandseftirliti með loftræstingu, vatnslagnakerfi, uppþvottavél, ofnum, kælum og frystum. Kvörðun og prófun mælitækja og eftirlitsbúnaðar s.s. hitamæla. Þá þurfa niðurstöður eftirlits að vera skráðar og færðar á viðhaldsáætlun /úrbótaáætlun, þeim sé fylgt eftir og kvittað fyrir þegar úrbótum er lokið.

5 - Meðhöndlun matvæla og umbúða, aðskilnaður og vöruvörn

5.51 - Verklag og vörn gegn mengun

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

5.51.1 Verklag um vörn gegn mengun matvæla eða matvælasnertiefna

Sett inn: 21.02.2025

Frávik

1. Athugasemd: Vantar reglur um aðskilnað hreinna og óhreinna svæða og umgang milli þeirra.

Skýring: Það þurfa að vera til umgengisreglur til að koma í veg fyrir mengun á milli svæða. Það þarf að geyma matvæli uppi í hillum *Athugið þessi athugasemd hefur komið fram áður.* , á brettum, á vögnum, með hlíf yfir eða lokaðar umbúðir.

2. Athugasemd: Vantar verklag um krossmengun.

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

3. Athugasemd: Vantar staðfestingu á plasti í umbúðum.

Skýring: það var verið að frysta eldaðan hakk rétt í piparkökuboxum með vitawrap utan um. Það má ekki hita/frysta/kæla í hvaða plasti sem er, það þarf að staðfesta að umbúðirnar passi fyrir það sem þær eru notaðar fyrir. Annars eru efni úr plastinu að fara yfir í matvælin.

Mynd 1



Mynd 2



5.51.2 Vörn gegn mengun í framkvæmd

Sett inn: 17.05.2017

Frávik

1. Athugasemd: Vantar vörn gegn mengun í framkvæmd.

Skýring: Matvörur eiga ekki að vera geymdar á gólfinu. Það þarf að geyma matvæli uppi í hillum, á brettum, á vögnum, með hlíf yfir eða lokaðar umbúðir.

[Þessi athugasemd hefur komið fyrir áður.](#)

2. Athugasemd: Vantar framkvæmd á umgengisreglum.

Skýring: Það er merkt lína á gólfinu fyrir framan mötuneytið /eldhúsið en það virðir hana enginn. Það starfsfólk skólans sem þarf að ganga þarna inn á að fá þjálfun/fræðslu í umgengisreglum. Engin með hárnét og ekki þvegið sér um hendur áður en farið er í hanska.

Mynd 1



Mynd 2



6 - Vatn (Neysluvatn, ís (klaki) og vatnsveitur)

6.51 - Neysluvatn

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

6.51.1 Verklag um heilnæmi vatns fyrir matvælafyrirtæki

Sett inn: 21.02.2025

Frávik

1. Athugasemd: Vantar verklag um heilnæmi vatns fyrir matvælafyrirtæki.

Skýring: Í verklagi skal koma fram hvernig vöktun er háttað. Senda þarf í mælingu minnst árlega og standast kröfur um heilnæmi vatns samkvæmt reglugerð 536/2001.

6.51.3 Vöktun á heilnæmi vatns og ís

Sett inn: 21.02.2025

Frávik

1. Athugasemd: Vantar vöktun á heilnæmi vatns.

Skýring: Vantar að taka neysluvantssýni og senda í mælingu minnst árlega úr þeim vatnskranum sem er notaðar í matvæli eða til drykkjar.

7 - Miðlun upplýsinga um matvæli til neytenda

7.51 - Eftirlit með merkingum og fjarsölu

7.51.1 Merkingar á umbúðum

Sett inn: 17.05.2017

Frávik

1. Athugasemd: Vantar merkingar á umbúðum.

Skýring: Vantar allar merkingar á nokkrar umbúðir í mötuneytinu. Það eru pokar og box sem voru með engar merkingar. Það þurfa að vera lágmarksmerkingar, hvað þetta er, hvaða rekjanleikanúmer varan er með og hvenær er best fyrir dagsetning.

Kanellsykur. Flagnaðir límmiðar á plastdósum í mötuneyti. Engar merkingar voru á kanellsykri, ekki til neitt um verklag og framkvæmd við áfyllingu. Möguleiki væri á verklagi að passa að tæma

alveg reglulega, ekki bæta stöðugt við hráefnum, ílát séu þrífín og ný áfylling með skráningu til staðar um ferlið. Það þarf að sýna fram á að ílátin séu hreinsuð og innihaldið sé í lagi.

Mynd 1



Mynd 2



Mynd 3



10 - Matvælaöryggskerfi (innra eftirlit)

10.51 - Þjálfun og fræðsla starfsfólks og eftirlit með heilsu starfsfólks

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

1. Athugasemd: Ekki er til staðar verklag fyrir þjálfun starfsfólks.

Skýring: Þjálfun skal t.d. taka til persónulegs hreinlætis, góðum starfsvenjum í eldhúsi o.fl. Starfsmaður í þjálfun skal kvitta fyrir þeirri þjálfun sem hann hefur hlotið. Þessi athugasemd hefur komið fram áður.

2. Athugasemd: Vantar að skilgreina ábyrgðarskiptingu starfsmanna.

Skýring: Það var ekki til staðar við eftirlit eða á hreinu ábyrgðarskipting starfsmanna. Til staðar skal vera skilgreint verklag um hvernig staðið er að þjálfun og/eða fræðslu starfsmanna.

3. Athugasemd: Vantar í verklag við þjálfun og fræðslu starfsfólks um HACCP.

Skýring: Verklag við þjálfun og fræðslu starfsmanns um HACCP ekki til staðar við eftirlit. Það skal vera til staðar nýliðabþjálfun og fræðslu, s.s. gæðahandbók, varðandi hollustuhætti er varðar matvæli, matvælaöryggiskerfi (innra eftirlit), hættugreining og vöktun á mikilvægum stýristöðum (MSS) þar sem það á við.

10.51.2 Framkvæmd þjálfunar og fræðslu

Sett inn: 25.11.2019

Frávik

1. Athugasemd: Vantar framkvæmd þjálfun og fræðslu um geymslu á matvælum.

Skýring: Matvæli eiga ekki að geymast óvarin. Matvæli á ekki að geyma á gólfi, heldur í hillu eða á brettum. Það fyrirbyggir mengun og auðveldar þrif.

Þessi athugasemd hefur komið fram áður.

2. Athugasemd: Vantar framkvæmd þjálfunar og fræðslu.

Skýring: Það þarf að vera útfyllt heilsufarsyfirlýsing þar sem farið er yfir þá sjúkdóma sem ekki má starfa við matvæli. Hana er hægt að finna á heimasíðu MAST.

3. Athugasemd: Vantar hárnét á starfsfólk í mötuneyti og hluti ekki í vinnufötum.

Skýring: Vantaði hárnét á starfsfólk og því var bent á það, setti ekki upp hárnét þegar við vorum á staðnu. Það á að vera í umgengnisreglum fyrir mötuneyti að þörf sé á hárnétum eða örðum höfuðfötum til að hlífa því að hár berist í matvæli. Það sama á við vinnufötum, starfsfólk þarf að vera í hreinum vinnufötum að vinna í mötuneyti. Aðeins einfaldir giftingahringar eru leyfið í mötuneyti af skartgripum.

4. Athugasemd: Vantar fræðslu/þjálfun á óhreinu og hreinu svæði.

Skýring: Það er mjög skýr lína máluð/límd á gólfið áður en farið er í mötuneytið um að aðgang. En það fara allir yfir hana án þess að fara eftir umgengnisreglum sem eiga við um mötuneyti grunnskóla.

Mynd 1



Mynd 2



Mynd 3



10.51.3 Hreinlæti og heilsa starfsfólks

Sett inn: 24.02.2025

Frávik

1. Athugasemd: Vantar að hafa verklag og framkvæmd á þvotti á starfsmannafatnaði og aðskilnað.

Skýring: Starfsfólkið fer með vinnufötin heim og þvær. Starfsmannþvottur skal vera þvegin á staðnum eða sendur í þvottahús.

2. Athugasemd: Vantar þjálfun / fræðslu á umgengni hjá starfsfólki í mötuneyti skólans.

Skýring: Það starfsfólk skólans sem notar mötuneytið, skólaleiðar og starfsfólk yngri deilda. Það þarf að fá þjálfun í umgengnisteglum um mötuneyti og fylla út heilsufarskýrslu sem hægt er að finna á heimasíðu MAST. Það þarf að vera meðvitað um að fara ekki inn í mötuneyti eða koma til starfa með smitandi iðrasjúkdóma eða annað.

3. Athugasemd: Umgengisreglur ekki til staðar

Skýring: Í gæðahandbók þarf að vera umgengisreglur þar sem að kemur fram hvernig starfsfólk á að meðhöndla matvæli, upplýsingar um klæðnað, hárnét, neyslu matvæla, fatnaðar og svo frv.

10.52 - Hreinlætisáætlanir

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

10.52.1 Þrifaáætlanir og skráningar

Sett inn: 24.02.2025

Frávik

1. Athugasemd: vantar að laga þrifaáætlun.

Skýring: Það var þrifaáætlun á staðnum sem vantaði alla lýsingar um tíðni og framkvæmd þrifa á mismunandi svæðum, innréttingum og búnaði. Það vantar ábyrgðaraðila til að fara yfir þrifin.

2. Athugasemd: ATP mæling

Skýring: Það var gerð ATP mæling á þremur hlutum. Gildi eru í lagi 10 og undir, þarf að skoða milli 11 og 30 en ekki í lagi 31 og yfir. Blátt plastbretti 2, ausa 5 og hnífur 21. Þarf að skoða geymslu á hnífnum. Það er verið að vaska upp í matvælavaski og fyrir ofan hann eru hnífargeymdir. Þar er að slettast yfir allt og matvæli við hliðina á vaskinum. Það er uppþvottavaskur við hliðina á uppþvottavélinni. Þarf að breyta uppsetningu á vaska stærð eða fræða/þjálfa starfsfólk að nota ekki matvælavask til uppþvottar. Þarf að skoða og bregðast við þessari athugasemd.

3. Athugasemd: Vantar verklag, vöktun og skráningu á þrifum á loftræstikerfi og háfum í mötuneyti.

Skýring: Það þarf að vera til staðar verklag, vöktun og skráning um hvernig skoðað er hvort þurfi að þrifa loftræstikerfið og háf í mötuneyti. Svo að tilgreina þrif. Óhreinir loftræstingargrindur í loftinu yfir mötuneytinu. Vantaði hluta af háfnum, virkaði ekki nógu vel svo hann var tekinn niður og nú fer fitan/óhreinindi beint upp í lagnirnar.

4. Athugasemd: Ekki vitað hvort fituskilja sé tengd við mötuneytið.

Skýring: Það þarf að vera til staðar fituskilja frá mötuneytinu. Þá þarf að hafa nauðsynlegt verklag, framkvæmd og vöktun til staðar um fituskiljuna. Ef ekki er fituskilja úti í götu er hægt að tengja fitugildru við uppþvottavask.

5. Athugasemd: Hindra þrif.

Skýring: Það á ekki að geyma hluti á gólfinu, það hindrar þrif.

6. Athugasemd: Vantar þrif og skipulag á ræstiherbergi.

Skýring: Í ræstiherberginu vantar skipulag, það voru yfirhafnir, skór og persónulegir munir sem á að geyma annarstaðar. Mötuneytið á að hafa allt sér og það þarf að merkja og vera á hreinu hvað er notað hvar. Þá eru óhreinindi fyrir aftan þvottavél og umfram sápa á vélinni. Ef til stendur að nota þessa aðstöðu til að þvo starfsmannaföt þarf að sjá til þess að þau mengist ekki af sápu og öðru.

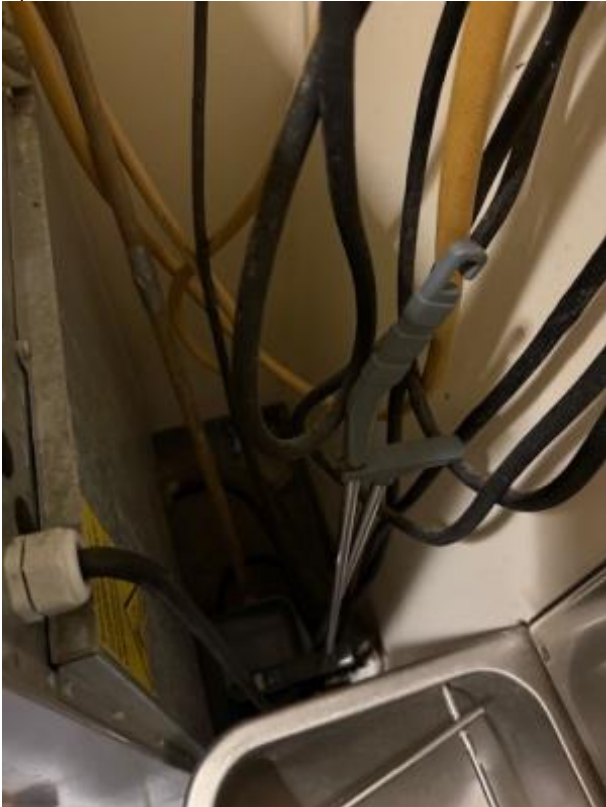
Mynd 1



Mynd 2



Mynd 3



Mynd 4



Mynd 5



Mynd 6



Mynd 7



Mynd 8



Mynd 9



Mynd 10



10.52.2 Meindýravarnir

Sett inn: 24.02.2025

Frávik

1. Athugasemd: Vantar meindýravarnir.

Skýring: Vantar meindýravarnir. Það voru engar meindýravarnir á staðnum. Það vantar samning við meindýraeyði, hann þarf að vera með starfsleyfi frá heilbrigðiseftirliti og leyfi frá Umhverfisstofnun. Það þarf að vera til staðar afrit af leyfum og samning. Þá þarf að vera teikning með staðsetningu á gildrunum, ákveða tíðni eftirlita, skráning þarf að eiga sér stað og ákveðja vikmörk og aðgerðir ef gerist þörf.

2. Athugasemd: Vantar flugnanet á opnanleg fög á tvo glugga í mötuneyti.

Skýring: Það þurfa að vera meindýravarnir á opnanlegum fögum í gluggum mötuneyta. Annað hvort að festa gluggana aftur eða setja flugnaneti í þá.

3. Athugasemd: Opin hurð fyrir aftan hús beint inn í mötuneytið.

Skýring: Það er ekki í lagi að hafa opna hurð inn í mötuneyti. Ef hún er notuð sem loftun þarf að vera flugnanet í opinu og jafnvel meira til að hindar að dýr geti komið inn fyrir.

4. Athugasemd: Vantar að þrifa fyrir utan hurðina.

Skýring: Það er nauðsynlegt að halda hreinu við möttökudyr sem að ekki berist með inn á gólf mötuneytis. Eins er ekki gott að búa til skjól fyrir meindýr með laufi, rusli og úrgangstunnum.

Mynd 1



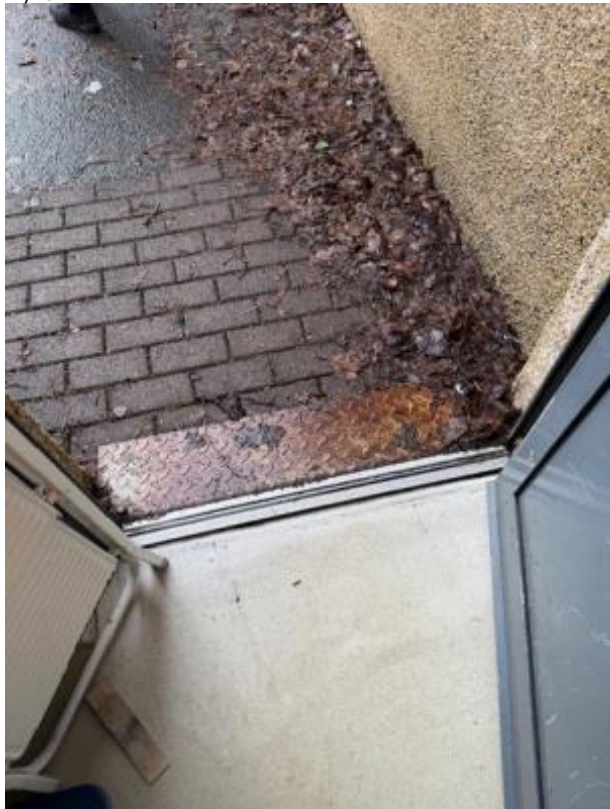
Mynd 2



Mynd 3



Mynd 4





10.52.3 Meðhöndlun matvæla og matvælasnertiefna, aðskilnaður og vöruvörn

Sett inn: 24.02.2025

Frávik

1. Athugasemd: Vantar meðhöndlun matvælasnertiefna, aðskilnaður og vöruvörn.

Skýring: Það var matvara geymd á gólfinu. Það á að geyma matvöru í hillu, hjólaborði eða öðru til að tryggja öryggi matvæla.

2. Athugasemd: Vantar að fara yfir áhöld reglulega.

Skýring: Það var eggjaskeri farin að flagna og þarf að endurnýja.

3. Athugasemd: Vantar að fara fyrir húsgögn reglulega.

Skýring: Það er rifin stól og stól úr tauin inni í mótuneyti sem er ekki hægt að þrifa nægilega. Fyllist af óhreininum og skapa aðstæður fyrir bakteríur og annað.

4. Athugasemd: Vantar að fara yfir búnað reglulega.

Skýring: Það er bilaður hnappur á hitaborðinu og ekki hægt að hækka hitan hann hélt matnum ekki nema í 40°C. Þarf að vera 60°C eða meira.

5. Athugasemd: Vantar að fara yfir hvernig áhöld eru geymd.

Skýring: Það voru gastrobakkar, skálar og annað sem snéru ekki á hvolf og safna í sig óhreininum. Svo ofan á það var opið út fyrir aftan sem blæs ryki og öðru inn.

6. Athugasemd: Vantar skipulag á tölvu/skriftstofu/matvælageymslu/möppur og annað saman í hillu.

Skýring: Það er skal tryggja að skilnað aðskilnað matvöru frá öðrum mengandi hlutum. Það þarf að bæta skipulagið og hafa matvöruna sér.

7. Athugasemd: Vantar að geyma áhöld á réttum stað.

Skýring: Það má ekki setja grind úr í ísskáp á gólfið við hlið ísskáps. Það þarf að finna nýjan stað. Hengja upp á vegg, á hillu, brettu, hjólaborð eða öðru sem tryggir öryggi matvæla.

Mynd 1



Mynd 2



Mynd 3



Mynd 4



Mynd 5



Mynd 6



10.53 - Móttökueftirlit matvæla og umbúða

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

10.53.1 Verklag við móttöku matvæla, matvælasnertiefna og annarra efna

Sett inn: 24.02.2025

Frávik

1. Athugasemd: vantar verklag við móttöku matvæla, matvælasnertiefna og annarra efna.

Skýring: Það var ekkert verklag til staðar til að framkvæmd og skráning gæti átt sér stað. Það þarf að segja hvað er skoðað þegar vörur koma í hús, hvað er gert ef vörur eru ekki í lagi og hvað þarf að skrá til að rekjanleikinn sé til staðar. Það þarf þjálfun/fræðslu í móttöku. Þá þarf að skrá hver viðbrögðin voru svo hægt sé að fara yfir hvort rétt sé staðið að verki og minnka líkur á endurtekningu.

10.53.2 Framkvæmd við móttöku matvæla, matvælasnertiefna og annarra efna

Sett inn: 24.02.2025

Frávik

1. Athugasemd: Vantar framkvæmd við móttöku matvæla, matvælasnertiefna og annarra efna.

Skýring: Það var ekki til staðar skráning á neinum matvörum eða öðru í móttöku. Ekki mæling á hitastigi eða skoðun á umbúðum. Það er mikilvægt fyrir rekjanleikann og ef til kemur innköllun frá birgja að vita hversu mikið af vörunni kom í hús og í hvernig ástandi. Öll vara sem við kemur matvælum í mótuneytinu á að vera skráð í móttökunni. Það þarf t.d. að endursenda matvöru sem er ekki með merkingum, því þá er ekki hægt að tryggja ofnæmishættu eða annað.

[Þessi athugasemd hefur komið fyrir áður.](#)

10.54 - Hitastigseftirlit og skráningar

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

10.54.1 Verklag við hitastigsmælingar

Frávik

Sett inn: 24.02.2025

1. Athugasemd: Vantar verklag við skráningu á hitastig við hitakassa.

Skýring: Vantar verklag við skráningu á hitastig við hitakassa sem matvæli eru borin fram í og skráningu á tímalengd. Þá vantar verklag þegar hitastig er ekki í lagi. Þarf að vera til verklag til að bregðast við vikmörkum.

2. Athugasemd: Vantar verklag við kæli og frysti.

Skýring: Það þarf að vera til verklag, framkvæmd og vöktun við allar hitastigsmælingar og hver vikmörkin og viðbrögðin eiga að vera.

3. Athugasemd: Vantar verklag ofna.

Skýring: Það þarf að vera til verklag, framkvæmd og vöktun við allar hitastigsmælingar og hver vikmörkin og viðbrögðin eiga að vera. t.d. hafa matvæli lengur í ofninum ef þau eru ekki búin að ná nægilegu hitastigi. Eins er nauðsynlega að staðfesta að ofnin virki rétt.

4. Athugasemd: Vantar verklag við kælingu á matvælum.

Skýring: Það er ekki í lagi að kæla matvöru í stofuhita. Það þarf að kæla matværu hratt og þar þarf að vera staðfest hvenær hún er komin niður fyrir 4°C.

10.54.2 Framkvæmd hitastigsmælinga

Frávik

Sett inn: 24.02.2025

1. Athugasemd: Vantar alla framkvæmd á hitastigsmælingu.

Skýring: Það eru ekki nein vöktun né skráning til staðar. Vantar eyðublöð í notkun fyrir skráningu og ekki til staðar hitamælir sem virkar.

10.55 - Örverufræðileg viðmið, sýnatökur og geymsluþol

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

10.55.3 Geymsluþol

Frávik

Sett inn: 24.02.2025

1. Athugasemd: Vantar að ákvarða geymsluþol á frosnum matvælum.

Skýring: Það þarf að vera til verklag, framkvæmd og skráning yfir matvöru sem er t.d. sett í frysti í desember. Hvaða geymsluþol er matvörunni gefið, það má miða við aðrar vöru á markaði, örverumælingar, vísindaleg rök eða annað til að staðfesta að matvaran sé í lagi. Það skal koma fram í ferlinu úr hverju eru matvaran, innihaldslýsing, skráður rekjanleiki og annað til að staðfesta að matvaran uppfylli þær gæða og öryggiskröfur sem eru gerðar fyrir hana.

Mynd 1



10.56 - Rekjanleiki og innköllun matvæla

Að hægt sé að rekja matvæli (hráefni og afurðir; forpökkuð og óforpökkuð matvæli) og matvælasnertiefni a.m.k. eitt skref áfram og eitt skref til baka með skilvirkum hætti. Laga- og reglugerðarákvæði: Matvæli: a-liður 13. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli, með síðari breytingum. Matvæli: 1. - 5. mgr. 18. gr. reglugerðar Evrópusambandsins nr. 178/2002, með síðari breytingum (innleidd hér á landi með reglugerð nr. 102/2010). Matvælasnertiefni: 4. mgr. 14. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli, með síðari breytingum. Matvælasnertiefni: 1. - 3. mgr. 17. gr. reglugerðar Evrópusambandsins nr. 1935/2004, með síðari breytingum (innleidd hér á landi með reglugerð nr. 398/2008).

10.56.1 Rekjanleiki

Sett inn: 24.02.2025

Frávik

1. Athugasemd: Vantar rekjanleika.

Skýring: Vantar móttökueftirlit. Vantar t.d. upplýsingar um birgja, heiti birgja, vöruheiti, magn, vöru, móttökudagsetning, lotunúmer, framleiðsludagsetning, best fyrir eða aðrar rekjanleikaupplýsingar.

2. Athugasemd: Vantar verklag fyrir skila vöru.

Skýring: Þegar endursenda þarf vöru þarf að vera skráð hvers vegna varan var endursend. Það er mikilvægt að hafa þær upplýsingar til að meta gæði og öryggi birgja. Vantar hættugeiningu fyrir ferlið.

10.56.2 Innkallanir

Sett inn: 24.02.2025

Frávik

1. Athugasemd: Vantar verklag þegar innköllun á sér stað.

Skýring: Vantar verklag þegar birgi kallar inn vöru. Þegar ekki eru til staðar merkingar á matvöru vantar rekjanleikinn sé til staðar svo innköllunarferli virki. Móttökuskráningu vantar til að innköllun geti verið í lagi.

10.57 - Hættur og hættugreining

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

10.57.1 Hættur

Sett inn: 24.02.2025

Frávik

1. Athugasemd: Vantar hættugreiningu.

Skýring: Mötuneyti í skóla er í flokki þar sem þörf er á skriflegri hættugreiningu HACCP hún er ekki til staðar.

10.57.2 Hættugreining samkvæmt HACCP

Sett inn: 24.02.2025

Frávik

1. Athugasemd: Vantar hættugreiningu samkvæmt HACCP.

Skýring: Mötuneyti í skóla er í flokki þar sem þörf er á skriflegri hættugreiningu HACCP hún er ekki til staðar.

10.57.3 Undirbúningur innleiðingar HACCP

Sett inn: 24.02.2025

Frávik

1. Athugasemd: Vantar undirbúning fyrir innleiðingu hættugreiningu samkvæmt HACCP.

Skýring: Mötuneyti í skóla er í flokki þar sem þörf er á skriflegri hættugreiningu HACCP hún er ekki til staðar.

10.57.4 Lýsing á afurðum (grunnregla 1)

Sett inn: 24.02.2025

Frávik

1. Athugasemd: Vantar lýsingu á afurðum í hættugreiningu samkvæmt HACCP.

Skýring: Mötuneyti í skóla er í flokki þar sem þörf er á skriflegri hættugreiningu HACCP hún er ekki til staðar.

10.57.5 Flæðirit (grunnregla 1)

Sett inn: 24.02.2025

Frávik

1. Athugasemd: Vantar flæðirit fyrir hættugreiningu samkvæmt HACCP.

Skýring: Mötuneyti í skóla er í flokki þar sem þörf er á skriflegri hættugreiningu HACCP hún er ekki til staðar.

10.57.6 Hættugreining (grunnregla 1)

Sett inn: 24.02.2025

Frávik

1. Athugasemd: Vantar hættugreiningu samkvæmt HACCP.

Skýring: Mötuneyti í skóla er í flokki þar sem þörf er á skriflegri hættugreiningu HACCP hún er ekki til staðar.

10.57.7 Mikilvægir stýrisstaðir MSS (grunnregla 2)

Sett inn: 24.02.2025

Frávik

1. Athugasemd: Vantar mikilæga stýrisstaði MSS úr hættugreiningu samkvæmt HACCP.

Skýring: Mötuneyti í skóla er í flokki þar sem þörf er á skriflegri hættugreiningu HACCP hún er ekki til staðar.

10.57.8 Setning viðmiðunarmarka (grunnregla 3)

Sett inn: 24.02.2025

Frávik

1. Athugasemd: Vantar setningu viðmiðunarmarka úr hættugreiningu samkvæmt HACCP.

Skýring: Mötuneyti í skóla er í flokki þar sem þörf er á skriflegri hættugreiningu HACCP hún er ekki til staðar.

10.57.9 Vöktun (grunnregla 4)

Sett inn: 24.02.2025

Frávik

1. Athugasemd: Vantar vöktun úr hættugreiningu samkvæmt HACCP.

Skýring: Mötuneyti í skóla er í flokki þar sem þörf er á skriflegri hættugreiningu HACCP hún er ekki til staðar.

10.57.10 Úrbætur (grunnregla 5)

Sett inn: 24.02.2025

Frávik

1. Athugasemd: Vantar úrbætur úr hættugreiningu samkvæmt HACCP.

Skýring: Mötuneyti í skóla er í flokki þar sem þörf er á skriflegri hættugreiningu HACCP hún er ekki til staðar.

2. Athugasemd: Vantar að hafa í ferli að staðfesta að ofnin sé að virka rétt.

Skýring: Það var ekki hægt að staðfesta að ofninn hafi verið athugaður. Þegar eldaður matur var að koma útúr honum og mældur með skotmælum var hann ekki búinn að hita matvöruna nóg. Það þarf að vera til staðar verklag um viðhald/skoðun/stillingu á ofn, framkvæmd og vöktun.

3. Athugasemd: Vantar að hafa verklag, framkvæmd og vöktun fyrir uppvottavél.

Skýring: Það var ekki hægt að staðfesta að uppvottavélin hafi verið athuguð með sápustillingar og annað. Það þarf að vera verklag, framkvæmd og vöktun fyrir uppvottavélina. Vélin þarf að vera rétt stillt svo að sápan verði ekki eftir og mengi ílát og áhöld sem er notuð fyrir matreiðslu.

10.57.11 Gilding, sannprófun og rýni

Sett inn: 24.02.2025

Frávik

1. Athugasemd: Vantar hættugreiningu samkvæmt HACCP.

Skýring: Mötuneyti í skóla er í flokki þar sem þörf er á skriflegri hættugreiningu HACCP hún er ekki til staðar. Þá má nefna að staðfesta að kæling á matvöru sé nógu hröð til að koma í veg fyrir að örverur og annað vaxi í matvælum.

10.57.12 Skráningar / skjalavistun

Sett inn: 24.02.2025

Frávik

1. Athugasemd: Vantar skráningu / skjalavistun úr hættugreiningu samkvæmt HACCP.

Skýring: Mötuneyti í skóla er í flokki þar sem þörf er á skriflegri hættugreiningu HACCP hún er ekki til staðar.

11 - Úrgangur, meðferð matarleifa og sorps og aukaafurðir dýra

11.51 - Matarleifar og sorp

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

11.51.1 Verklag um meðhöndlun matarleifa og sorps

Sett inn: 17.05.2017

Frávik

1. Athugasemd: Vantar verklag um meðhöndlun matarleifa og sorps.

Skýring: Það er ekki til skriflegt verklag um meðhöndlun matarleifa og sorps. Það vantar verklag um flokkun í almennt, lífrænt, pappír og plast. Það þarf að vera til verklag um að skapa ekki afdrep fyrir meindýr. Það þarf að lýsa hvernig sorp og úrgangur er fjarlægður frá svæðum þar sem matvæli eru meðhöndluð, hvernig er það geymt og hvernig er þrifum á ílátum og geymslu þess háttáð. Í förgun má koma fram að ef farið er út í einnota matvælahönskum er þeim fargað á eftir.

Mynd 1



Eftirfarandi skoðunatriði voru skoðuð og reyndust í lagi

3.51.1 Umhverfi	3.51.3 Niðurföll	3.51.4 Loft og lagnastokkar
3.51.5 Gluggar og önnur op	3.51.7 Lýsing	3.51.9 Búnaður og snertifletir matvæla
3.51.10 Fyrirkomulag og hönnun húsnæðis (varnir gegn mengun)	11.51.2 Framkvæmd söfnunar og geymslu matarleifa og sorps	

Hildur Kristinsdóttir
hildur@heilbrigdiseftirlit.is
Eftirlitsmaður

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

Athugasemdir geta fengið þrenns konar vægi skv. eftirfarandi:

LS = Lagfært á staðnum:

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

F = Frávik:

Þegar gerð er athugasemd við starfsemi sem vísar 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.

Úrbætur verða metnar í næstu reglubundinni skoðun eða að loknu næsta áætlaða vinnslu- og viðgerðarstoppi. Athugasemdin leiðir að öllu jöfnu ekki til sérstakrar eftirfylgni.

A = Alvarlegt frávik:

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

Úrbótum skal ljúka innan 7 virkra 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.