

Innra eftirlit matvælafyrirtækja og forgangsröðun við matvælaeftirlit

*Skýrsla um niðurstöður vinnuhóps
Hollustuverndar ríkisins og heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga*

20. mars 2002

Hollustuvernd ríkisins:

Baldvin Valgarðsson
Ingólfur Gissurarson
Sjöfn Sigurgísladóttir

Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga:

Ásmundur E. Þorkelsson; Suðurnes
Laufey Haraldsdóttir; Norðurland vestra
Rögnvaldur Ingólfsson; Reykjavík
Sigurjón Þórðarson; Norðurland vestra
Þorsteinn Þorvarðarson, Hafnarfj. og Kópav.svæði

Innra eftirlit matvælafyrirtækja og forgangsroðun við matvælaeftirlit

1. útgáfa, 1. upplag, 20. mars 2002

Upplag: 60 prentuð eintök.

Hollustuvernd ríkisins

Matvælasvið

Ármúla 1a,

128 Reykjavík; Pósthólf 8080

Sími: 585 - 1000; Myndsendir: 585 - 1010

Heimasíða: www.hollver.is

Aðrar upplýsingasíður:

www.hollver.is/innraeftirlit

www.hollver.is/almennt/Heilbrigdisfulltruar/fulltrui.html

Hollustuvernd ríkisins var stofnsett með lögum nr. 50/1981, sem tóku gildi 1. ágúst 1982. Með þeim lögum voru þrjár minni ríkisstofnanir sameinaðar, þ.e. Matvælarannsóknir ríkisins, Heilbrigðiseftirlit ríkisins og Geislavarnir ríkisins. Starfseminni var skipt í þrjú fagsvið sem voru rannsóknastofa, heilbrigðiseftirlitssvið og mengunarvarnir. Árið 1985 voru geislavarnir aftur færðar til sérstakrar stofnunar og árið 1988 var gerð breyting á yfirstjórn og öðrum þáttum í starfseminni og eiturefnasviði bætt við fagsvið Hollustuverndar. Mengunardeild Siglingamálastofnunar fluttist síðan til stofnunarinnar árið 1995. Í dag starfar stofnunin samkvæmt lögum nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir.

Hollustuvernd hefur yfirumsjón með framkvæmd laga og reglugerða er varða matvæli, mengunarvarnir og eiturefnaeftirlit. Í yfirumsjón felst samræming heilbrigðiseftirlits í landinu ásamt vöktun og rannsóknum á þessum sviðum. Í framkvæmd er eftirlit með fyrirtækjum að mestu í höndum heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga. Á síðustu árum hefur stjórnsýslulegt hlutverk stofnunarinnar aukist mjög með tilkomu EES samningsins og annarra alþjóðasamninga. Verkefni Hollustuverndar eru:

- Samræming eftirlits og stuðningur við eftirlitsaðila.
- Úrlausn verkefna fyrir stjórnvöld.
- Ráðgjöf fyrir hagsmunaaðila, neytendur og aðra.
- Fræðslu- og upplýsingastarf.
- Beint eftirlit á tilteknum sviðum.
- Rannsóknir.

Rannsóknastofa stofnunarinnar fæst að mestu við örverurannsóknir á matvælum (þ.m.t. neysluvatn), en einnig afmarkaðar efnarannsóknir á sömu vörum, bæði eftirlits- og þjónusturannsóknir. Markmið Hollustuverndar beinast að því að vernda lífsskilyrði sem felast í ómenguðu umhverfi, þrifalegum hýbýlum, heilnæmum matvælum og skaðlausum nauðsynjavörum.

Efnisyfirlit

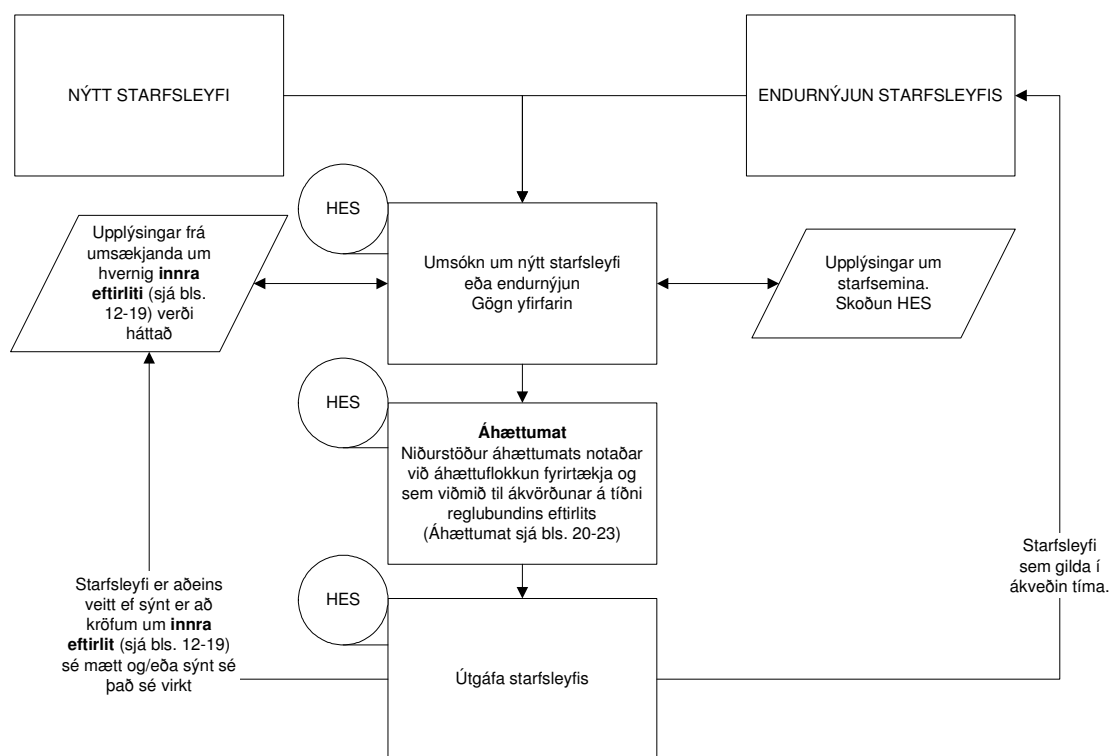
Inngangur	4
Stjórnsýsla.....	6
Matvælafyrirtæki og innra eftirlits flokkun:	7
Vatnsveitur	7
Framleiðsla og pökkun.....	7
Heildsala og innflutningur – þar með talin dreifing.....	8
Flutningsaðilar	8
Stóreldhús	9
Smásalar.....	10
Annað.....	11
Leiðbeinandi reglur um innleiðingu innra eftirlits.....	12
Grunnþættir innra eftirlits	12
Almennt innra eftirlit	15
Innra eftirlit með HACCP	18
Notkun áhættumats við eftirlit:	20
Áhættumat - spurningalisti og stigagjöf:.....	21
Umfang starfsemi.....	22
Tíðni eftirlits	23
VIÐAUKI I <i>Skilgreiningar</i>	24
VIÐAUKI II <i>Yfirlit – kröfur til innra eftirlits</i>	26
VIÐAUKI III <i>Áhættumat – spurningalisti og stigagjöf</i>	27
VIÐAUKI IV <i>Dæmi um áhættumat matvælafyrirtækja</i>	28
VIÐAUKI V <i>Innra eftirlits flokkun matvælafyrirtækja</i>	29
VIÐAUKI VI <i>Minnislisti um gerð þrifaáætlana</i>	34
VIÐAUKI VII <i>Dæmi um eyðublöð og uppsetningu verklagsreglna</i>	35
VIÐAUKI VIII <i>Tillaga að samræmdu eftirlitsformi vegna matvælaeftirlits</i>	42

Inngangur

Í þessari skýrslu koma fram niðurstöður vinnuhóps Hollustuverndar ríkisins (Hvr) og heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga (Hes) um innra eftirlit matvælafyrirtækja. Markmið vinnuhópsins var að leita leiða til að auka útbreiðslu innra eftirlits og jafnframt tryggja að samræmi væri í kröfum heilbrigðiseftirlits til matvælafyrirtækja.

Innra eftirlitskerfi tekur á öryggisþáttum við framleiðslu og dreifingu matvæla og er almennt talið leiða til öruggari og heilnæmari matvæla. Vinnuhópurinn fór yfir kröfur til innra eftirlits í matvælafyrirtækjum og einnig tíðni reglubundins eftirlits Hes. Hópurinn ákvað að flokka matvælafyrirtækin eftir starfsemi og útfæra kröfur til innra eftirlits eftir því. Einnig var ákveðið að tíðni reglubundins eftirlits Hes tæki mið af umfangi og áhættu í starfsemi fyrirtækjanna. Í viðauka VIII leggur hópurinn fram tillögu að samræmdu eftirlitsformi vegna matvælaeftirlits. Rætt var um möguleika þess að samtvinna formið við gagnavinnslukerfi, en ekki var rædd frekari útfærsla á því.

Yfirlitsmynd um ferli nýrra og endurnýjaðra starfsleyfisumsókna:



Innra eftirlit matvælafyrirtækja: Samkvæmt reglugerð nr. 522/1994 um matvælaeftirlit og hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu matvæla verða öll matvælafyrirtæki að hafa starfsleyfi og starfrækja innra eftirlit. Þegar fyrirtæki sækja um starfsleyfi eru þau skoðuð og skráð samkvæmt íslensku atvinnugreinaflokkuninni (ÍSAT), en sú flokkun gefur til kynna umfang og eðli starfseminnar. Út frá gefnum upplýsingum er fyrirtækjum raðað í einn af þremur innra eftirlits flokkum. Flokkanir eru:

- Grunnþættir innra eftirlits
- Almennt innra eftirlit

c) Innra eftirlit með HACCP ¹

Áhættuflokkun og tíðni reglubundins eftirlits: Fyrirtækjum eru gefin stig út frá spurningarlista sem unnin var í vinnuhópnum. Gefinn er ákveðinn stigafjöldi fyrir áhættuþætti við framleiðslu og hversu matvælin eru viðkvæm fyrir hugsanlegri örverumengun og öðrum utanaðkomandi þáttum. Stigafjöldinn er notaður til áhættuflokkunar fyrirtækja og sem viðmiðun til að ákvarða fjölda reglubundinna eftirlitsheimsókna Hes á ári í fyrirtækið.

Það skal tekið skýrt fram að það sem fram kemur í skýrslunni vísar einungis til lágmarkskrafna sem gerðar eru af Hollustuvernd ríkisins og heilbrigðiseftirliti sveitarfélaga til matvælafyrirtækja. Lög og reglugerðir um matvæli kveða nánar á um skyldur matvælafyrirtækja.

Niðurstöður vinnuhópsins hafa verið kynntar fyrir öllum heilbrigðisnefndum á landinu og hagsmunasamtökum á matvælasviði.

¹ **HACCP** = Greining hættu og mikilvægra stýristaða / **HACCP** = Hazard analysis and critical control points. Áður var notuð skammstöfunin *GÁMES* (Greining áhættu og mikilvægra eftirlitsstaða) sem íslensk þýðing á HACCP. Sú þýðing þótti viðeigandi á sínum tíma en nú hefur ný þýðing verið tekin upp. Skýrt skal tekið fram að öll grundvallar atriði HACCP-efirlitskerfisins standa óbreytt þrátt fyrir þessa breytingu.

Stjórnsýsla

Við eftirfylgni með innleiðingu innra eftirlits, eins og því er lýst í þessari skýrslu, verður eftirfarandi haft að leiðarljósi.

Ný starfsleyfi:

Hes kynnir umsækjanda leiðbeinandi reglur um innleiðingu innra eftirlits, eins og þeim er lýst fyrir einstakar fyrirtækjategundir. Starfsleyfi er því aðeins veitt að lágmarks kröfum um innra eftirlit sé fullnægt áður en starfsemi hefst. Heilbrigðisnefnd getur þó veitt fyrirtækjum frest til 3ja mánaða meðan unnið er að því að koma upp innra eftirliti, enda fylgi umsókn um starfsleyfi fullnægjandi upplýsingar um hvernig/hvenær innra eftirliti verði hrint í framkvæmd. Vegna fyrirtækja sem eru einungis með starfsemi hluta úr ári skal frestur heilbrigðisnefndar, sbr. að ofan, vera 1 mánuður. Áhættumat fyrirtækis er kynnt áður en starfsleyfi er gefið út.

Fyrirtæki sem þegar eru starfandi:

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

Þvingunarúrræði Hes:

Fyrirtæki sem ekki uppfylla kröfur um innra eftirlit skulu áminnt. Heilbrigðisnefnd skal samhliða áminningu veita fyrirtæki að jafnaði 1 mánaðar frest til úrbóta meðan unnið er að því að koma upp innra eftirliti eða það aðlagð að kröfum. Mælt er með því að ef fyrirtæki hefur ekki gert viðunandi úrbætur að liðnum fresti sem Heilbrigðisnefnd ákveður, skuli gripið til frekari þvingunarúrræða. Þar koma einkum til greina dagsektir eða afturköllun starfsleyfis ef um ítrekað eða alvarlegt brot er að ræða. Gæta skal jafnræðis og meðalhófs við framkvæmd þvingunarúrræða og skoða hvert einstakt mál fyrir sig.

Um þvingunarúrræði gildir eftirfarandi:

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

Matvælafyrirtæki og innra eftirlits flokkun:

Matvælafyrirtæki eru skráð og flokkuð samkvæmt íslensku atvinnugreinaflokkuninni (ÍSAT), en sú flokkun gefur til kynna eðli og umfang starfseminnar. Út frá gefnum upplýsingum ákvarðar Hes, samkvæmt listanum hér að neðan, í hvaða flokk hvert fyrirtæki lendir. Ef Hes eða aðrir telja einstök fyrirtæki ranglega flokkuð eða óvissa er um flokkun, m.t.t. krafna um innra eftirlit skal ábendingum um það komið á framfæri við Hvr. Hvr fjallar um ábendingarnar í samstarfi við viðkomandi Hes. Hvr sér um kynningu á breyttri flokkun innan Hes.

Innra eftirlits flokkarnir eru:

- a) Grunnþættir innra eftirlits (GrunnþættirIE)
- b) Almenn innra eftirlit (AIE)
- c) Innra eftirlit með HACCP (HACCP)

Vatnsveitur

		Flokkun
41.00.0	Vatnsveitur <i>- fleiri en 10.000 íbúar á veitusvæði</i>	HACCP
# 1	Vatnsveitur <i>- 501 til 10.000 íbúar á veitusvæði.</i>	AlmenntIE
# 2	Vatnsveitur án vatnsbóla (dreifing neysluvatns)	AlmenntIE

Framleiðsla og pökkun

		Flokkun
01.41.1	Þjónusta við jarðyrkju <i>- sú starfseining fyrirtækja (lögbyli bændu) þar sem meðferð (t.d. skolon, flokkun, pökkun, geymsla) og dreifing garðávaxta fer fram</i>	AlmenntIE
15.13.0	Kjötiðnaður <i>- sögun og skurður, unnar kjötvörur, reyking, niðursuða, framleiðsla tilbúinna kjötrétta</i>	HACCP
# 1	Kjötpökkunarstöð	AlmenntIE
15.31.0	Vinnsla og pökkun á kartöflum <i>- forsoðnar eða forsteiktar, kartöfluflögur, kartöflumjöl /-duft</i>	HACCP
15.33.0	Önnur ótalin vinnsla ávaxta og grænmetis <i>- frýsting, þurrkun, niðurlagning, niðursuða, ávaxta og grænmetisafurðir (s.s. salöt fersk), sultur, grautar</i>	HACCP
15.43.0	Framleiðsla smjörlíkis og svipaðrar feiti til manneldis	HACCP
15.51.0	Mjólkurbú og/eða ostagerð <i>- einnig framleiðsla á mjólkurdufti og pökkun mjólkurafurða</i>	HACCP
15.52.0	Ísgerð <i>- framleiðsla á rjómaís og öðrum ís til matar</i>	HACCP

15.61.0	Framleiðsla á kornvöru <i>- kornmölun, blöndun á mjóli til brauð-, köku-, og kexgerðar, framleiðsla á morgunkorni</i>	HACCP
15.81.0	Brauðgerðir og bakarí	
# 1	Brauðverksmiðja	HACCP
# 2	Bakarí <i>- bakstur og sala á staðnum, með smásölu ýmiss konar innpakkaðs daglegs neysluvarnings</i> <i>- auk þess getur verið um að ræða framleiðslu á ýmis konar tertum, for-/eftirréttum, samlokum, salötum og heitum réttum</i>	AlmenntIE
15.82.0	Kex og kökuframleiðsla	HACCP
15.84.0	Súkkulaði og sælgætisgerð; kakóframleiðsla	HACCP
15.85.0	Framleiðsla á pastavörum og svipuðum vörum <i>- soðið eða ósoðið með eða án fyllingar</i>	HACCP
15.86.0	Te og kaffiframleiðsla	HACCP
15.87.0	Krydd- og bragðefnaframleiðsla <i>- framleiðsla á kryddi, sósum (s.s. með majónesi) og bragðefnum</i>	HACCP
15.88	Framleiðsla á jafnblönduðum matvælum, sjúkra- og sérfaði <i>- s.s. framleiðsla á mjólkurduft (sjá þó mjólkurbú), barnamat, ýmis konar sjúkrafaði og matvæla með sérstaka næringarfræðilega eiginleika</i>	HACCP
15.89	Annar ótalin matvælaíðnaður <i>- s.s. framleiðsla á salötum í sósu, samlokum, pitsum, bökkum, vorrállum og fiskréttum</i>	HACCP
15.96.0	Áfengisframleiðsla (s.s. bjórgerð)	HACCP
15.98.0	Framleiðsla gosdrykkja og svipaðra drykkja	HACCP

Heildsala og innflutningur – þar með talin dreifing

		Flokkun
51.19.0	Umboðsverslun með margs konar vöru <i>- þ.m.t. dreifing</i>	AlmenntIE
51.3	Heildverslun með matvæli, drykkjarvöru og tóbak <i>- þ.m.t. innflutningur og dreifing</i>	AlmenntIE

Flutningsaðilar

		Flokkun
63.12.0	Vöruheymslur <i>- s.s. vöruhótel, birgðageymslur, kæli- og frystigeymslur, korn- og þurrvöruheymslur</i>	AlmenntIE
63.21.0	Bílastöðvar; önnur þjónusta tengd flutningum á landi	AlmenntIE

	- s.s. vöruflutningamiðstöðvar	
--	--------------------------------	--

Stóreldhús

		Flokkun
55.11.0	Hótel - með veitingasölu (framleiðsla tilbúinna matvæla)	AlmenntIE
55.30.	Veitingahúsarekstur	
55.30.1	Matsölustaðir - þ.m.t. skyndibitastaðir og staðir þar sem tilbúinn matur er sendur út	AlmenntIE
55.30.2	Skemmtistaðir - þar sem veitingasala og framleiðsla tilbúinna matvæla er umtalsverður hluti rekstursins - s.s. skemmtistaðir, samkomuhús, félagsheimili, samkomusalir og leikhús	AlmenntIE
# 1	Annar veitingahúsarekstur - Ekki samfelld starfsemi - með veitingasölu, sem telst lítil í sniðum samanborið við sambærileg matvælafyrirtæki með veitingasölu - aðeins aðkeypt / aðsend tilbúin matvæl, sem eru hlutuð niður og/eða skömmtuð - á staðnum fer ekki fram framleiðsla eða sérstök meðhöndlun matvæla - s.s. skemmtistaðir, samkomuhús, félagsheimili, samkomusalir, leikhús	GrunnþættirIE
55.40.0	Krár, kaffihús, dansstaðir o.fl. - með veitingasölu, sem telst lítil í sniðum samanborið við sambærileg matvælafyrirtæki með veitingasölu - aðeins aðkeypt / aðsend tilbúin matvæl, sem eru hlutuð niður og/eða skömmtuð - á staðnum fer ekki fram framleiðsla eða sérstök meðhöndlun matvæla - sjá 55.30 vegna umfangs meiri og/eða starfsemi og veitingasölu þar sem framleidd eru tilbúin matvæli	GrunnþættirIE
55.51.0	Mötuneyti með fullbúnu eldhúsi	
# 1	Sama , sjúkrastofnanir (viðkvæmur neytendahópur)	HACCP
# 2	Sama , dvalar- og hjúkrunarheimili (viðkvæmur neytendahópur)	HACCP
# 3	Sama , dagheimili, leikskólar (viðkvæmur neytendahópur)	AlmenntIE
# 4	Sama , grunnskólar, framhaldsskólar	AlmenntIE
# 5	Sama , ýmis félagsþjónusta á stofnunum eða heimilum (vistheimili, fangelsi, o.þ.h.)	AlmenntIE
# 6	Sama , s.s. vinnustaðir eða sambærilegt	AlmenntIE
# 7	Mötuneyti eingöngu með móttökueldhús - aðeins aðkeypt / aðsend tilbúin matvæl, sem eru hlutuð niður og/eða skömmtuð - á staðnum fer ekki fram framleiðsla eða sérstök meðhöndlun matvæla	GrunnþættirIE

55.52.0	Sala á tilbúnum mat <i>- þ.m.t. flugeldhús og önnur sala á heilum málsverðum og öðrum tilbúnum mat sem matreiddur er í sérstökum eldhúsum og eingöngu sendur út til fyrirtækja og heimila</i>	HACCP
80.22.0	Fræðslustarfsemi á framhaldsskólastigi, iðn, og verknám <i>- hér er átt við verknámsþáttinn</i>	HACCP

Smásalar

		Flokkun
50.50.0	Bensínstöðvar <i>- með smásölu ýmiss konar innpakkaðs daglegs neysluvarnings og mjög takmarkaða veitingasölu (pýlsur); á staðnum fer ekki fram framleiðsla eða sérstök meðhöndlun matvæla</i>	GrunnþættirIE
52.11.	Blönduð smásala	
52.11.1	Stórmarkaður með >400 fm verslunarrými <i>- aðeins smásala ýmiss konar innpakkaðs daglegs neysluvarnings</i>	GrunnþættirIE
# 1	Sama, með vinnslu <i>s.s. fiskborð, kjötbörð, salatbar, brauðbar (með bakstri á staðnum) kjötsögun, matreiðsla á kjúklingum eða á öðrum tilbúinn mat</i>	AlmenntIE
52.11.2	Matvöruverslun með <400 fm verslunarrými <i>- aðeins smásala ýmiss konar innpakkaðs daglegs neysluvarnings</i>	GrunnþættirIE
# 1	Sama, með vinnslu <i>s.s. fiskborð, kjötbörð, salatbar, brauðbar (með bakstri á staðnum) kjötsögun, matreiðsla á kjúklingum eða á öðrum tilbúinn mat</i>	AlmenntIE
52.11.3	Söluturnar <i>- með smásölu ýmiss konar innpakkaðs daglegs neysluvarnings og mjög takmarkaða veitingasölu (pýlsur); á staðnum fer ekki fram framleiðsla eða sérstök meðhöndlun matvæla</i>	GrunnþættirIE
# 1	Sama, með framleiðslu og veitingasölu <i>- framleiðsla á ís (ís úr vél), samlokum og / eða heitum réttum (s.s. pýlsur og hamborgarar) - vegna umfangsmeiri starfsemi sjá 55.30</i>	AlmenntIE
52.12.0	Önnur blönduð smásala <i>- þar fer fyrst og fremst fram smásala á öðrum vörum en matvælum eða megin starfsemi er óskyld smásölu á matvælum (dæmi: heilsuræktarstöðvar, sundstaðir o.fl þ.h.)</i>	GrunnþættirIE
52.21.0	Ávaxta og grænmetisverslun <i>- s.s. verslanir sem selja blóm o.þ.h. en hafa afmarkað svæði þar sem seld ýmiss konar innpökkuð dagleg neysluvara; ávaxta og grænmetis markaðir. (sjá einnig 52.11.2)</i>	GrunnþættirIE
52.22.0	Kjötbúðir <i>- flokkað er samkvæmt 15.89.0 ef um er að ræða framleiðslu og dreifingu matvæla</i>	AlmenntIE
52.23.0	Fiskbúðir <i>- flokkað er samkvæmt 15.89.0 ef um er að ræða framleiðslu og dreifingu</i>	AlmenntIE

	<i>matvæla</i>	
52.24.0	Smásala á brauði, kökum og sætabrauði <i>- smásala á brauði utan eigin bakarís; án framleiðslu; með smásölu ýmiss konar innpakkaðs daglegs neysluvarnings;</i>	GrunnþættirIE
# 1	Sama , með framleiðslu og veitingasölu <i>- framleiðsla á ýmis konar tertum, for-/eftirréttum, samlokum, salötum og heitum réttum</i>	AlmenntIE
52.25.0	Áfengisverslun	GrunnþættirIE
52.27.0	Önnur smásala á matvöru, drykkjarvöru og tóbaki í sérverslunum <i>- með smásölu ýmiss konar innpakkaðs daglegs neysluvarnings</i> <i>- flokkað er samkvæmt 51.11.2 (matvöruverslun með vinnslu) ef um er að ræða framleiðslu og dreifingu matvæla og/eða umfangs meiri starfsemi</i> <i>- dæmi um smásala: ostaverslanir, sælgætis- og konfektverslanir, heilsufæðisverslanir, kaffi- og teverslanir, aðrar sérverslanir með matvæli, drykkjarvöru og tóbak, t.d. sælkeraverslanir</i>	GrunnþættirIE
52.31.0	Apótek	GrunnþættirIE

Annað

		Flokkun
52.62.0	Markaðir	GrunnþættirIE
52.63.0	Önnur smásala utan verslana <i>- s.s. sala eigin framleiðslu á býlum, innflytjendur með heimasölu</i>	GrunnþættirIE
55.23.0	Bændagisting, orlofshúsasvæði og önnur ótalin gisting <i>- með veitingasölu sem telst lítil í sniðum (≤ 16 matþegar) samanborið við sambærileg matvælafyrirtæki með veitingasölu (hótel, matsölustaðir)</i> <i>- > 16 matþegar þá flokkun skv. 55.11.0</i>	GrunnþættirIE
98.00	Ótilgreind starfsemi án vinnslu/framleiðslu/veitingasölu	GrunnþættirIE
98.00	Ótilgreind starfsemi með vinnslu/framleiðslu/veitingasölu	AlmenntIE

Leiðbeinandi reglur um innleiðingu innra eftirlits

Það er á ábyrgð matvælafyrirtækja að góðum framleiðsluháttum (GFH) sé fylgt og löggjöf um matvæli sé virt. Þetta á við allstaðar í keðjunni frá frumframleiðslu til neytenda.

Innra eftirlit er kerfisbundin og fyrirbyggjandi aðferð framleiðanda og dreifingaraðila til að haga starfsemi í samræmi við löggjöfina og jafnframt einfalda vinnuferla. Vel uppsett innra eftirlit skilgreinir þá staði sem skipta mestu máli í framleiðsluferli matvælafyrirtækja, tilgreinir nauðsynlegt eftirlit og rétt viðbrögð starfsfólks ef eitthvað fer úrskeiðis. Með innra eftirliti og nægri þjálfun starfsmanna má tryggja gæði, öryggi og hollustu matvæla. Innra eftirlit mætir þannig að miklu leyti aukinni þörf á stjórnkerfi til að tryggja staðlað eftirlit með matvælaöryggi.

Verksvið opinberra eftirlitsaðila er að fylgja eftir opinberum kröfum sem eru í gildi hverju sinni og stuðla að neytendavernd. Mikilvægt er að gera skýran greinarmun á opinberu eftirliti og innra eftirliti.

Hér að neðan fylgja leiðbeinandi reglur Hvr og Hes um innleiðingu innra eftirlits í matvælafyrirtækjum. Reglurnar vísa einungis til lágmarkskrafna Hvr og Hes.

Matvælafyrirtækjum hefur verið skipt niður í þrjá flokka með tilliti til innra eftirlits. Flokkanir eru:

- a) Grunnþættir innra eftirlits
- b) Almenn innra eftirlit
- c) Innra eftirlit samkvæmt HACCP

Grunnþættir innra eftirlits

Gildissvið:

Almennt er hér átt við matvælafyrirtæki sem selja eða framreiða matvæli sem talin eru örugg út frá sjónarmiði, efnis-/eðlis- og/eða líffræðilegra öryggisþátta. Starfsemi fyrirtækjanna er yfirlétt fremur einföld s.s ýmisskonar smásala innpakkaðra matvæla og veitingahús/mötuneyti aðeins með aðkeypt/aðsend tilbúin matvæli.

Innra eftirlit:

Þjálfun og fræðsla

Starfsfólk skal hafa fengið viðeigandi fræðslu og/eða þjálfun í gæða- og hollustuháttamálum. Æskilegt er að forsvarsmenn matvælafyrirtækja haldi yfirlit yfir fræðslu og þjálfunarmál starfsfólks, sérstaklega þess sem vinnur við framleiðslu og dreifingu.

Í samræmi við 10 gr. laga nr. 93/1995 um matvæli, með síðari breytingum, kunna síðar að vera settar nánari reglur um að þeir sem starfa við framleiðslu og dreifingu matvæla skuli sækja námskeið um meðferð matvæla þar sem sérstök áhersla er lögð á innra eftirlit og öryggi matvæla.

Öll gögn frá Hes eða frá öðrum opinberum eftirlitsaðilum skulu geymd á einum stað og vera aðgengileg eftirlitsaðilum sem og starfsmönnum fyrirtækisins eins og við á.

Heilsufarsskýrsla

Stjórnendur matvælafyrirtækja bera ábyrgð á að fyllt sé út heilsufarsskýrsla fyrir hvern starfsmann við upphaf starfs. Útfyllta skýrslu skal varðveita, enda er hér um að ræða yfirlýsingu starfsmanns um heilsufar sitt. Eintak af heilsufarsskýrslu má finna á heimasíðu HVR á slóðinni, <http://www.hollver.is/mat/hrammi/heilb.pdf> (sjá einnig viðauka VII).

Hreinlætisáætlun

Hreinlætisáætlun felur í sér umgengnisreglur starfsfólks, meindýravarnir, þrif og gerileyðingu. Hreinlætisáætlun skal vera til skjalfest, eins og nánar er lýst hér að neðan:

- ✓ Umgengnisreglur starfsfólks hafa það að höfuð markmiði að tryggja heilnæmi vörunnar sem meðhöndluð er og að hún mengist eða spillist ekki með nokkrum hætti.

Hollustuvernd ríkisins og heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga hafa tekið saman og birt á vef Hvr “Dæmi um umgengnisreglur fyrir starfsfólks matvælafyrirtækja” (sjá einnig viðauka VII) Umgengnisreglur skulu vera sýnilegar starfsfólki

- ✓ Fyrirtæki skulu ávallt ráðfæra sig við meindýraeyða, og heilbrigðiseftirlit ef við á, verði vart við meindýr. Matvælafyrirtæki skulu koma sér upp fullnægjandi meindýravörnum, sem m.a. geta falist í:

- þéttu neti fyrir öllum opnanlegum gluggum á vinnslusvæði
- flugnabönnum þar sem við á (s.s. UV-ljós í lofti)
- þéttu húsnæði

Eftirlitsaðili getur gert kröfur um sérstakan útbúnað til meindýravarna.

- ✓ Almenna reglan er sú að í skriflegri þrifaáætlun komi fram *hvað, hvernig, hvenær* og *hver* eigi að þrifa. Þrif í matvælafyrirtækjum skulu vera reglubundin. Halda skal skrá yfir hvenær, og af hverjum þrif sem ekki teljast til daglegra þrifa eru framkvæmd (tilgreina verður viðkomandi staði) (sjá viðauka VI og VII)

Gagnlegt er að ráðfæra sig við sérfræðinga á efnum til þrifa og gerileyðingar um hvernig standa á að þrifum og eins hvaða efni og styrkleika skynsamlegast er að nota í hverju tilfalli. Efni til þrifa og gerileyðingar í matvælafyrirtækjum eiga að vera samþykkt af Hollustuvernd ríkisins. Lista yfir samþykkt efni má finna á vef Hvr á slóðinni <http://www.hollver.is/mat/geril.htm>

Gagnlegt er að framkvæma sjónmat og/eða bakteríurannsóknir² til að staðfesta árangur þrifa. Sjónmat á þrifum hefur ákveðinn annmarka, því ekki fæst alltaf rétta mynd af því hversu “hreinn” flöturinn/staðurinn er.

Eftirlitsaðila er heimilt að hafa á áberandi stað í matvælafyrirtækjum fyrirmæli, sem hann lætur í té og fela í sér einstök atriði sem honum þykir ástæða til að leggja áherslu á í sambandi við framleiðslu og dreifingu matvæla. (sjá t.d. http://www.hollver.is/mat/utgefid_utg.htm)

Innkaup og vörumóttaka

Eftirlit við vörumóttöku er nauðsynlegt enda sjálfsagt að gera kröfur um að frá birgjum komi fersk og heilnæm matvæli.

Eftirlit við vörumóttöku felst í að athuga m.a. eftirfarandi atriði, eins og við á:

- *Skoðun við afhendingu* – skynmat s.s. lögur, litur og lykt matvæla *eðlileg*, merkingar s.s. best fyrir dagsetning og innihaldslýsing *í lagi*, umbúðir *órofnar*

² Dæmi: Snertiskálar (Rodac-skálar); Strokusýni; ATP-greining.

- *Ástand kældra, frystra og hitaðra matvæla við afhendingu.*

Hagkvæmast er að framkvæmd eftirlitsins sé með þeim hætti að ákveðinn starfsmaður athugi vörurnar strax við móttöku og skrái frávik ef einhver eru (s.s. hitastig utan marka, óeðlileg lykt, geymsluþol útrunnið, óleyfileg innihaldsefni (t.d. aukefni) o.þ.h.). Að öðrum kosti er varan afgreidd athugasemda laust. Tilvalið er að nota vörureikninga, þar sem viðkomandi frávik og fyrirbyggjandi aðgerð(um) er lýst á stuttan og skilmerkilegan hátt. Undirskrift staðfestir að ofangreind atriði hafi verið athuguð. (sjá viðauka VII)

Ef fyrirtæki standa í eigin innflutningi matvæla er nauðsynlegt að gera kröfur um að birginn og matvælin sjálf uppfylli a.m.k. sömu kröfur og gerðar eru til samsvarandi fyrirtækis og matvæla hérlendis.

Stjórnun á hitastigi

Stjórnun á hitastigi við geymslu, flutning og vinnslu matvæla er áhrifaríkasta leiðin til að takmarka vöxt örvera. Takist það má tryggja gæði, lengja geymsluþol og hindra skemmdir á viðkvæmum matvælum.

Lykilatriði varðandi stjórnun á hitastigi eru:

- Órofinn kæli- og frystiferil
- Þekking á þeim viðmiðunum sem gilda um hitastig
 - Kælar, 0-4°C
 - Frystar, a.m.k. -18°C
 - Heitir réttir (t.d. á hlaðborðum), a.m.k. 60°C

Mikilvægt er að tryggja rétt hitastig matvæla með reglubundnum skráningum. Skráningar a.m.k. einu sinni í viku eru nauðsynlegar (sjá viðauka VII) Hitamælir sem gefur auðveldan aflestur (jafnvel utan kælirýmis) auðveldar verkið.

Geymið matvæli í umbúðum eða lokuðum ílátum. Merkið vörutegund og dagsetningu á umbúðir.

Almennt innra eftirlit

Gildissvið:

Almennt er hér átt við matvælafyrirtæki sem dreifa, geyma, framreiða eða selja matvæli, sem krefjast markviss eftirlits. Slíkt eftirlit kemur yfirleitt til vegna áhrifavalda í matvælum, eða ástands matvælna, sem mögulega geta valdið neikvæðum heilsufarsáhrifum. Dæmi um fyrirtækja í þessum flokki eru: flutningsaðilar, mótuneyti, smásalar með óvarin matvæli og heildverslanir

Innra eftirlit:

Framkvæmd innra eftirlits og ábyrgðarskipting

Við uppsetningu og framkvæmd innra eftirlits er nauðsynlegt að skjalfesta á markvissan og einfaldan hátt alla þá þætti sem innra eftirlitið nær til (dæmi: skilgreina áhættuþætti, setja upp verklagsreglur/-verklýsingar, flæðirit vöru og eyðublöð til skráninga).

Skráningar eftirlits segja til um hvort og hvenær verkþættir eru framkvæmdir. Einnig sýna skráningar okkur niðurstöður eftirlits og hvernig brugðist er við frávikum (s.s. vegna mistaka og galla). Nauðsynlegt er að skráningar séu einfaldar og fljótlegar, en þannig verður eftirlitskerfið líka skilvirkara. Stjórnendur og aðrir starfsmenn skulu hafa skýrt starfssvið og nauðsynlegt er að gera starfsmenn ábyrga fyrir framkvæmd eftirlits (ábyrgðarrit er gagnlegt í þessu tilliti)

Þjálfun og fræðsla

Starfsfólk skal hafa fengið viðeigandi fræðslu og/eða þjálfun í gæða- og hollustuháttamálum. Æskilegt er að forsvarsmenn matvælafyrirtækja haldi yfirlit yfir fræðslu og þjálfunarmál starfsfólks, sérstaklega þess sem vinnur við framleiðslu og dreifingu.

Í samræmi við 10 gr. laga nr. 93/1995 um matvæli, með síðari breytingum, kunna síðar að vera settar nánari reglur um að þeir sem starfa við framleiðslu og dreifingu matvæla skuli sækja námskeið um meðferð matvæla þar sem sérstök áhersla er lögð á innra eftirlit og öryggi matvæla.

Öll fyrirmæli frá Hes eða frá öðrum opinberum eftirlitsaðilum skulu geymd á einum stað og vera aðgengileg eftirlitsaðilum sem og starfsmönnum fyrirtækisins eins og við á.

Heilsufarsskýrsla

Stjórnendur matvælafyrirtækja bera ábyrgð á að fyllt sé út heilsufarsskýrsla fyrir hvern starfsmann við upphaf starfs. Útfyllta skýrsla skal varðveita, enda er hér um að ræða yfirlýsingu starfsmanns um heilsufar sitt. Eintak af heilsufarsskýrslu má finna á heimasíðu HVR á slóðinni, <http://www.hollver.is/mat/hrammi/heilb.pdf>.

Hreinlætisáætlun

Hreinlætisáætlun felur í sér umgengnisreglur starfsfólks, meindýravarnir, þrif og gerileyðingu. Hreinlætisáætlun skal vera til skjalfest, eins og nánar er lýst hér að neðan:

- ✓ Umgengnisreglur starfsfólks hafa það að höfuð markmiði að tryggja heilnæmi vörunnar sem meðhöndluð er og að hún mengist eða spillist ekki með nokkrum hætti.

Hollustuvernd ríkisins og heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga hafa tekið saman og birt á vef HVR “*Dæmi um umgengnisreglur fyrir starfsfólks matvælafyrirtækja*” (sjá einnig viðauka VIII), en mælt er með því að matvælafyrirtæki setji sínar eigin umgengnisreglur í samræmi við fyrrgreindar reglur og eðli starfseminnar. Umgengnisreglur skulu vera sýnilegar starfsfólki

- ✓ Fyrirtæki skulu ávallt ráðfæra sig við meindýraeyða, og heilbrigðiseftirlit ef við á, verði vart við meindýr. Matvælafyrirtæki skulu koma sér upp fullnægjandi meindýravörnum, sem m.a. geta falist í:
 - þétu neti fyrir öllum opnanlegum gluggum á vinnslusvæði
 - flugnabönum þar sem við á (s.s. UV-ljós í lofti)
 - þétu húsnæði

Eftirlitsaðili getur gert kröfur um sérstakan útbúnað til meindýravarna.

- ✓ Þrifaáætlun skal vera á formi verklagsreglu, þar sem fram kemur *hvað, hvernig, hvenær og hver* á að þrifa. Skrá skal hvenær og af hverjum dagleg og reglubundin þrif eru gerð á þar til gerð eyðublöð (tilgreina verður viðkomandi staði).

Gagnlegt er að ráðfæra sig við sérfræðinga á efnum til þrifa og gerileyðingar um hvernig standa á að þrifum og eins hvaða efni og styrkleika skal nota í hverju tilfelli. Efni til þrifa og gerileyðingar í matvælafyrirtækjum eiga að vera samþykkt af Hollustuvernd ríkisins. Lista yfir samþykkt efni má finna á vef Hvr á slóðinni <http://www.hollver.is/mat/geril.htm>

Gagnlegt er að framkvæma sjónmat og/eða bakteríurannsóknir³ til að staðfesta árangur þrifa. Sjónmat á þrifum hefur ákveðinn annmarka, því ekki fæst alltaf rétta mynd af því hversu “hreinn” flöturinn/staðurinn er.

Eftirlitsaðila er heimilt að hafa á áberandi stað í matvælafyrirtækjum fyrirmæli, sem hann lætur í té og fela í sér einstök atriði sem honum þykir ástæða til að leggja áherslu á í sambandi við framleiðslu og dreifingu matvæla. (sjá t.d. http://www.hollver.is/mat/utgefid_utg.htm)

Innkaup, vörumóttaka og viðbrögð við frávikum

Eftirlit við vörumóttöku er nauðsynlegt enda sjálfsagt að gera kröfur um að frá birgjum komi ávallt fersk og heilnæm matvæli. Sömu kröfur, eða meiri, ættu fyrirtækin sjálf að gera til eigin framleiðslu.

Mikilvægt er að skýrt sé hver eða hverjir beri ábyrgð á framkvæmd eftirlitsins. Jafnframt verða viðkomandi starfsmenn að hafa reynslu í framkvæmd eftirlitsins og vita hvernig bregðast eigi við frávikum (s.s. gallar og mistök) verði þeirra vart.

Eftirlit við vörumóttöku felst í að athuga m.a. eftirfarandi atriði, eins og við á:

- *Aðbúnaður í flutningabíl* – hreinlæti og kæling í lagi
- *Skoðun við afhendingu* – skynmat s.s. lögun, litur og lykt matvæla eðlileg, merkingar s.s. best fyrir dagsetning og innihaldslýsing í lagi, umbúðir órofnar.
- *Ástand kældra, frystra og hitaðra matvæla* við afhendingu. Mæla og skrá hitastig þegar vörur eru móttæknar.

Við framkvæmd eftirlitsins er t.d. hægt að nota verklagsreglu(r) (hvað á að skoða; hver eru viðbrögð við frávikum), eyðublöð og/eða gátlista. Eftir því sem við á skal halda frávíkaskýrslu yfir viðbrögð, orsakir og úrbætur vegna frávika.

Veitið því athygli að mjög mikilvægt er að framleiðendur tryggi að dagstimplanir og/eða lotumerkingar séu greinilegar svo auðvelt sé að rekja vöruna.

³ Dæmi: Snertiskálar (Rodac-skálar); Strokusýni; ATP-greining.

Stjórnun á hitastigi

Stjórnun á hitastigi við geymslu, flutning og vinnslu matvæla er áhrifarík leið til að takmarka vöxt örvera. Takist það má tryggja gæði, lengja geymsluþol og hindra skemmdir á viðkvæmum matvælum.

Stjórnun á hitastigi felur m.a. í sér:

- Órofinn kæli- og frystiferil
- Fullnægjandi hitun matvæla
- Þekkingu á þeim viðmiðunum sem gilda um hitastig
 - Kælar, 0-4°C
 - Frystar, a.m.k. -18°C
 - Vinnslusalir þar sem fram fer skurður, úrbeining og þökkun á fersku kjöti, ≤ 12°C
 - Matvælum tilbúnum til neyslu skal haldið heitum við a.m.k. 60°C

Mikilvægt er að tryggja rétt hitastig matvæla með reglubundnum skráningum. Skráningar einu sinni á dag eru nauðsynlegar. Hitamælir sem gefur auðveldan aflestur (jafnvel utan kæliþýmis) auðveldar verkið. Hitastigssíriti í kælibúnaði kemur að góðum notum.

Geymið matvæli í umbúðum eða lokuðum ílátum. Merkið vörutegund og dagsetningu á umbúðir.

Sérstök áhersluatriði varðandi innra eftirlit:

Innflutningsfyrirtæki / heildverslun:

Eftirfarandi upplýsingar skulu ávallt liggja fyrir:

- nákvæmar vörulýsingar matvæla sem flutt eru inn og dreift héraðs
- upplýsingar um að birgi/matvæli uppfylli a.m.k. sömu kröfur og gerðar eru til samsvarandi fyrirtækja/matvæla á Íslandi

Flutningafyrirtæki:

Eftirfarandi þarf sérstaklega að taka tillit til vegna meðhöndlunar og flutnings matvæla:

- kæli- og frystivörur hafi alltaf forgang
- óslitinn kæli- og frystiferill

Matsölustaðir og mötuneyti sem senda mat út :

Eftirfarandi þarf sérstaklega að taka tillit til:

- hita- og tímastýringu
- hreinlæti við hleðslu, flutning og afhendingu

Stórmarkaðir og matvöruverslanir með vinnslu (þ.m.t. kjöt- og fiskborð):

Til að tryggja öryggi matvæla skal sérstaklega huga að eftirfarandi þegar unnið er með hrá matvæli:

- hita- og tímastýring
- hreinlæti
- skipulag innanhúss (aðskilnaður á hráu og soðnu)

Í stórmörkuðum og matvöruverslunum verður einnig að hafa eftirlit með skipulagi í kælum, þ.e. að fullnægjandi aðskilnaður sé milli hrárra og soðinna matvæla. Munið regluna “soðin matvæli efst, hrátt neðar, grænmeti sér”

Innra eftirlit með HACCP

Gildissvið:

Almennt er hér átt við matvælafyrirtæki sem framleiða, framreiða eða selja matvæli sem sem krefjast markviss eftirlits. Slíkt eftirlit kemur yfirleitt til vegna áhrifavalda í matvælum, eða ástands matvælna, sem mögulega geta valdið neikvæðum heilsufarsáhrifum. Einnig er hér átt við matvælafyrirtæki hafa mikla framleiðslugetu og/eða framleiða fyrir viðkvæma neytendur

Innra eftirlit:

Matvælafyrirtæki í þessum flokki skulu taka mið af viðurkenndum reglum og/eða stöðlum [ÍST DS 3027⁴; Codex Alimentarius] við uppsetningu og framkvæmd innra eftirlitskerfis byggðu á HACCP

Eftirfarandi gildir þó einnig um fyrirtæki sem taka upp HACCP eftirlitskerfi

Þjálfun og fræðsla

Starfsfólk skal hafa fengið viðeigandi fræðslu og/eða þjálfun í gæða- og hollustuháttamálum. Æskilegt er að forsvarsmenn matvælafyrirtækja haldi yfirlit yfir fræðslu og þjálfunarmál starfsfólks, sérstaklega þess sem vinnur við framleiðslu og dreifingu.

Í samræmi við 10 gr. laga nr. 93/1995 um matvæli, með síðari breytingum, kunna síðar að vera settar nánari reglur um að þeir sem starfa við framleiðslu og dreifingu matvæla skuli sækja námskeið um meðferð matvæla þar sem sérstök áhersla er lögð á innra eftirlit og öryggi matvæla.

Öll fyrirmæli frá Hes eða frá öðrum opinberum eftirlitsaðilum skulu geymd á einum stað og vera aðgengileg eftirlitsaðilum sem og starfsmönnum fyrirtækisins eins og við á.

Heilsufarsskýrsla

Stjórnendur matvælafyrirtækja bera ábyrgð á að fyllt sé út heilsufarsskýrsla fyrir hvern starfsmann við upphaf starfs Útfyllta skýrslu skal varðveita, enda er hér um að ræða yfirlýsingu starfsmanns um heilsufar sitt. Eintak af heilsufarsskýrslu má finna á heimasíðu HVR á slóðinni, <http://www.hollver.is/mat/hrammi/heilb.pdf>.

Hreinlætisáætlun

Hreinlætisáætlun felur í sér umgengnisreglur starfsfólks, meindýravarnir, þrif og gerileyðingu. Hreinlætisáætlun verður að vera til skjalfest.

⁴ Íslensk þýðing væntanleg 2002. Frekari upplýsingar gefur Staðlaráði Íslands. www.stadlar.is

- ✓ Umgengnisreglur starfsfólks hafa það að höfuð markmiði að tryggja heilnæmi vörunnar sem meðhöndluð er og að hún mengist eða spillist ekki með nokkrum hætti. Hollustuvernd ríkisins og heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga hafa tekið saman og birt á vef HVR (www.hollver.is) “Dæmi um umgengnisreglur fyrir starfsfólks matvælafyrirtækja” (sjá einnig viðauka VIII), en mælt er með því að matvælafyrirtæki setji sínar eigin umgengnisreglur í samræmi við fyrrgreindar reglur og eðli starfseminnar.
- ✓ Fyrirtæki skulu ávallt ráðfæra sig við meindýraeyða, og heilbrigðiseftirlit ef við á, verði vart við meindýr. Matvælafyrirtæki skulu koma sér upp fullnægjandi meindýravörnum, sem m.a. geta falist í:
 - þétu neti fyrir öllum opnanlegum gluggum á vinnslusvæði
 - flugnabönunum þar sem við á (s.s. UV-ljós í lofti)
 - þétu húsnæði
 Eftirlitsaðili getur gert kröfur um sérstakan útbúnað til meindýravarna.
- ✓ Þrifaáætlun skal vera á forni verklagsreglu, þar sem fram kemur *hvað*, *hvernig*, *hvenær* og *hver* á að þrifa. Skrá skal hvenær og af hverjum dagleg og reglubundin þrif eru gerð á þar til gerð eyðublöð (tilgreina verður viðkomandi staði). Regluleg alsherjar þrif á vinnusvæðum eru nauðsynleg og einnig skal halda skrá yfir þau. Mat á árangri þrifa skal framkvæmt reglulega og niðurstöður skráðar. Gagnlegt er að ráðfæra sig við sérfræðinga á efnum til þrifa og gerileyðingar um hvernig standa á að þrifum og eins hvaða efni og styrkleika skal nota í hverju tilfalli. Efni til þrifa og gerileyðingar í matvælafyrirtækjum eiga að vera samþykkt af Hollustuvernd ríkisins. Lista yfir samþykkt efni má finna á vef Hvr á slóðinni <http://www.hollver.is/mat/geril.htm>.

Eftirlitsaðila er heimilt að hafa á áberandi stað í matvælafyrirtækjum fyrirmæli, sem hann lætur í té og fela í sér einstök atriði sem honum þykir ástæða til að leggja áherslu á í sambandi við framleiðslu og dreifingu matvæla. (sjá t.d. http://www.hollver.is/mat/utgefid_utg.htm)

Stjórnun á hitastigi

Hrámeti, önnur innihaldsefni, hálfunnin og tilbúin matvæli skal geyma, meðhöndla, og selja við kælihitastig, svo ekki sé hætta á fjölgun örvera, mengun, eða öðrum skaðlegum áhrifum, sem gerir matvælin óhæf til neyslu. Mælið og skráið hitastig kæli- og frystibúnaðar reglulega. Eftirlit með hitun matvæla er ekki síður mikilvægt.

Notkun áhættumats við eftirlit:

Fyrir veitingu starfsleyfis eða þegar nákvæmlega er ljóst hvert starfssvið og umfang fyrirtækis verður kynnir Hes áhættuflokkun þess og eftirlitstíðni. Eftirlitstíðni Hes er m.a. grundvölluð á áhættumati. Áhættumatið byggist á að ákvarða hvaða matvæli og/eða vinnslutækni /-ferli skapar **mesta** áhættu í starfsemi fyrirtækisins. Spurningalisti í sex hlutum er notaður til aðstoðar, en spurningar fyrstu fjögurra hlutanna eru notaðar til mats á áhættunni sem starfseminni fylgir. Fimmti hlutinn fjallar um útreikninga og sá sjötti fjallar um flokkun fyrirtækjanna í áhættuflokka.

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

Hafa ber í huga að taka á tillit til áhættumestu vöru og/eða vinnsluferils hvers fyrirtækis.

Orðskýringar (skilgreiningar) er að finna í viðauka I.

1. hluti – Starfsemi matvælafyrirtækis

Fjallar eingöngu um hvað gert er í fyrirtækinu þ.e. hvers konar starfsemi fyrirtækið er með, hve mikið matvæli eru meðhöndluð og hvort þau séu með framleiðslu á fleiri en einum stað. Þetta eru einmitt mikilvæg atriði við mat á áhættuþáttum í matvælafyrirtækjum. Í þessum hluta er einnig tekið tillit til þess hvort einungis er um geymslu og dreifingu matvæla að ræða. Aukastig fá stóreldhús (mötuneyti) sem hafa dreifða starfsemi.

Mikil meðhöndlun óvarinna matvæla eykur líkur á mengun þeirra af sjúkdómsvaldandi örverum. Einnig er áhætta vegna sjúkdómsvaldandi örvera mikil ef tilbúin matvæli eru meðhöndluð, en fá síðan enga frekari hitameðferð áður en þau eru boðin neytendum. Öll hitun og/eða kæling matvæla er mikilvæg til að fækka örverum eða draga úr vexti þeirra.

Ef horft er á flæðirit matvæla hjá stóreldhúsum með dreifða starfsemi eru tveir áhættuþættir augljósir, þ.e. biðtími frá framleiðslu til neyslu og röng hitameðferð.

2. hluti – Vinnsluaðferð

Fjallar eingöngu um hvort matvælin fari í gegnum vinnsluaðferð sem dregur úr áhættu vegna örverumengunar. Vinnsluaðferð sem verulega dregur úr fjölda örvera sem hugsanlega er til staðar, s.s. niðursuða, matreiðsla/suða (>75°C), gerjun eða gerilsneyðing eða hver sú vinnsluaðferð sem getur verulega dregið úr fjölda sjúkdómsvaldandi örvera. Matvælafyrirtæki sem nota aðferðir sem draga verulega úr fjölda örvera fá frádrátt í stigagjöf.

3. hluti – Eiginleikar matvæla og fyrirhuguð notkun

Fjallar eingöngu um hvernig lokaafurðin lítur út og hver fyrirhuguð notkun hennar verður. Tegund matvæla sem meðhöndluð er í matvælafyrirtæki er mikilvæg þegar greina skal líklega áhættuþætti. Sum matvæli eru líklegri en önnur til að vera menguð af sjúkdómsvaldandi örverum og vera heppileg fyrir vöxt þeirra. Tilbúin

matvæli geta skapað meiri áhættu heldur en matvæli sem fá hitameðferð skömmu fyrir neyslu.

Við mat á áhættu tengdum matvælum verður að líta til fyrri reynslu af sambærilegum matvælum. Það að sýkingar eða faraldrar hafa ekki verið raktir til ákveðinnar tegundar matvæla þarf þó ekki að vera sönnun þess að viðkomandi matvæli sé án áhættu. Hafa ber í huga að upplýsingar um faraldsfræði matarsjúkdóma á Íslandi eru litlar og tilviljanakenndar.

4. hluti – Umfang starfsemi og neytendahópur

Fjöldi einstaklinga (starfsmanna) sem hugsanlega komast í snertingu við matvæli er mikilvægur mælikvarði við greiningu á áhættuflokkun fyrirtækis. Fyrirtæki sem framleiða mikið magn og/eða eru stórt í sinni starfsgrein eru líklegri til að hafa fleiri starfsmenn. Þannig má meta fjölda neytenda og alvarleika hugsanlegrar áhættu. Tekið er tillit til viðkvæmra neytendahópa, en það eru börn undir 5 ára aldri, fullorðnir yfir 65 ára aldri, sjúklingar, fólk með skert ónæmi og barnshafandi konur

5. hluti – Heildarstig

Í þessum hluta er einungis verið að taka saman stigin úr fyrstu fjórum hlutum.

6. hluti – Áhættuflokkun

Er verið að setja fyrirtækið í réttan áhættuflokk og út frá honum er tíðni heimsóknanna ákveðin.

Áhættumat - spurningalisti og stigagjöf:

1. hluti – Starfsemi matvælafyrirtækis

	Stig	✓
Viðkvæm eða mjög viðkvæm matvæli eru meðhöndluð við framleiðsluna	35	
Viðkvæm og mjög viðkvæm tilbúin matvæli eru einungis hlutuð niður og/eða skömmtuð áður en þau eru boðin neytendum	20	
Áhættulítill matvæli eru meðhöndluð við framleiðsluna	15	
Geymsla og/eða dreifing á innpökkuðum matvælum (kæli- og frystivara)	10	
Geymsla og/eða dreifing á innpökkuðum matvælum (þurrvara)	5	
1a – Aukastig	Stig	✓
Stóreldhús með dreifða framleiðslu og/eða framreiðslu	15	

2. hluti Vinnsluáðferð

	Stig	✓
Við vinnslu matvæla er beitt aðferð sem dregur verulega úr fjölda sjúkdómsvaldandi örvera	-10	
Við vinnslu matvæla er beitt aðferð sem EKKI dregur verulega úr fjölda sjúkdómsvaldandi örvera	0	

3. hluti – Eiginleikar matvæla (lokaafurð) og fyrirhuguð notkun

	Stig	✓
Mjög viðkvæm matvæli sem eru tilbúin til neyslu	35	
Viðkvæm matvæli sem eru tilbúin til neyslu	25	
Mjög viðkvæm matvæli sem eru ekki tilbúin til neyslu	15	
Viðkvæm matvæli sem eru ekki tilbúin til neyslu	5	
Áhættulítill matvæli sem eru <u>tilbúin</u> eða ekki tilbúin til neyslu	0	

4. hluti – Umfang starfsemi og neytendahópur

	Stig	✓
Lítið*	0	
Miðlungs*	10	
Mikið*	20	

4a – Neytendahópur	Stig	✓
Fyrirtækið framleiðir matvæli ætluð viðkvæmum neytendum	20	

* = sjá “Umfang starfsemi” bls. 22

5. hluti - Heildarstig

	Stig
Stig lögð saman	

6. hluti – Áhættuflokkun

Áhætta	Stig	✓
Lítill	≤ 39	
Miðlungs	40 – 69	
Mikil	≥ 70	

Umfang starfsemi

Að teknu tilliti til fjölda stöðugilda og stærðar fyrirtækis m.v. sömu starfsgrein:
Sú stigagjöf, A eða B, sem gefur hærra gildi ræður flokkun, þ.e.

1 = umfang starfsemi lítið

2 = umfang starfsemi miðlungs

3 = umfang starfsemi mikið

Stöðugildi	Stig – A		Stærð fyrirtækis ⁵	Stig – B
≤ 5	1		Lítið	1
6 – 20	2		Miðlungs	2
≥ 21	3		Stórt	3

⁵ Ath bera saman fyrirtæki innan sömu starfsgreinar. Ef enginn samanburður er mögulegur er mat nauðsynlegt. Sjá fyrirtækja flokkun

Tíðni eftirlits

Áhættuflokkun matvælafyrirtækis er notuð sem viðmið við ákvörðun tíðni reglubundins eftirlits Hes. Tíðnin getur mest orðið á 3ja mánaða fresti*, þ.e. fjórum sinnum á ári, og minnst á tveggja ára fresti**

Áhættuflokkun	Tíðni reglubundins eftirlits (mánuðir)	
	Hámarks tíðni	Lágmarks tíðni
Lítill	12	24**
Miðlungs	6	18
Mikil	3*	12

VIÐAUKI I

Skilgreiningar:

Einnig er vísað í skilgreiningar í lögum og reglugerðum um matvæli.

Áhætta er á ensku risk og dönsku risiko ⁶

Áhættulítill matvæli:

Innihalda jafnan **ekki** sjúkdómsvaldandi örverur og eru **ekki** heppileg fyrir vöxt þeirra eða eiturmyndun.

Dæmi eru: kornvörur, brauð, gosdrykkir, sælgæti, áfengi og feitmeti.

Áhættuþáttur:

Eðlis-, efna- eða örverufræðilegur áhrifavaldur í framleiðslu- eða dreifingarferli matvæla, sem valdið getur neikvæðum heilsufarsáhrifum ef hann er ekki undir stjórn; Helstu áhættustaðir í matvælafyrirtæki (dæmi stórelldhús):

- *Matvæli mengast af sjúkdómsvaldandi örverum eða eiturfnum* (innkaup, móttaka, vinnsla)
- *Fjölgun sjúkdómsvaldandi örvera og/eða eiturmyndun í matvælum* (geymsla, vinnsla, kæligeymsla, að halda heitu; framreiðsla)
- *Sjúkdómsvaldandi örverur lifa af* (matreiðsla, upphitun)
- *Krossmengun matvæla* (vinnsla, kæligeymsla, framreiðsla)

Starfsmenn geta líka talist til áhættuþáttar ef þeir bera með sér smitsjúkdóma. Persónulegt hreinlæti er afar mikilvægt.

Dreifing:

Þegar átt er við matvæli. Hvers konar flutningur, framboð og afhending, þ.m.t. innflutningur, útflutningur og sala. Hér er einnig átt við geymslu og annað sem tengist dreifingu

Framleiðsla:

Þegar átt er við matvæli. Öll framleiðsluskref áður en matvæli eru boðin neytendum, þ.á.m. meðferð hráefnis, vinnsla, þökkun og matreiðsla. Þá er einnig átt við annað sem tengist framleiðslu s.s. húsnæði, efni og hlutir sem geta komist í snertingu við matvæli, störf, hreinlæti og heilbrigði starfsfólks.

Framreiðsla:

Þegar tilbúin matvæli eru boðin neytendum. Þá er einnig átt við annað sem tengist framreiðslu s.s. húsnæði, efni og hlutir sem geta komist í snertingu við matvæli, störf, hreinlæti og heilbrigði starfsfólks.

Hitameðferð:

Hér er átt við upphitun (>75°C), suðu, niðursuðu, gerileyðingu eða sambærilegt.

Hætta er á ensku hazard og dönsku fare ⁶

Matvælafyrirtæki:

Hvert það fyrirtæki og hver sá aðili sem annað framleiðslu og dreifingu matvæla

Matvæli:

Hvers konar vörur sem ætlaðar eru mönnum til neyslu, þar með talið neysluvatn. Lyf og vörur sem falla undir lyfjalög, tóbak og vímuefni önnur en áfengi eru þó undanskilin. Matvælin geta verið á mismunandi framleiðslustigum (hrá, tilbúin). Hér teljast einnig með hráefni, aukefni, bragðefni eða önnur hjálparefni.

Matvæli tilbúin til neyslu:

Matvæli sem vanalega er neytt í sama ástandi og þau eru seld.

Meðhöndlun:

Forvinnsla (snyrting, skolun, flokkun, uppþýðing eða annar undirbúningur), *skurður*, *matreiðsla*, *pökkun*, *geymsla*, *flutningur*, *dreifing*, *framreiðsla*, *sýning* (vörukynning, kjöt-/fiskborð, salatbar, brauðbar, að halda mat heitum)

Mjög viðkvæm matvæli:

Geta innihaldið sjúkdómsvaldandi örverur og eru heppileg fyrir vöxt þeirra eða eiturmyndun.

Dæmi eru: hrátt kjöt, fiskur, kjúklingur og mjólk
ferskt pasta með fyllingu, kjötbökur, pylsur, spægipylsa,
soðin hrísgrjón og lasagne.

Öll þessi matvæli, og fleiri, eru áhættu mikil ef ekki er gætt góðra framleiðsluhátta eða ef þau fá ekki fullnægjandi hitameðferð.

Viðkvæm matvæli:

Geta innihaldið sjúkdómsvaldandi örverur en eru **ekki** heppileg fyrir vöxt þeirra eða eiturmyndun; eða innihalda jafnan **ekki** sjúkdómsvaldandi örverur en eru heppileg fyrir vöxt þeirra eða eiturmyndun.

Dæmi eru: ávextir og grænmeti
appelsínusafi, niðursoðið kjöt, gerilsneydd mjólk, mjólkurvörur
sultur, mjólkursúkkulaði

Viðkvæmir neytendur:

Börn undir 5 ára aldri, fullorðnir yfir 65 ára aldri, sjúklingar, fólk með skert ónæmi og barnshafandi konur.

⁶ Við vissar aðstæður hefur nokkurs misskilnings / óöryggis gætt vegna notkunar orðanna “hætta” og “áhætta”. Fagaðilar sem oft nota þessi orð hafa nú komist að samkomulagi, eins og hér er lýst. Í skýrslunni er orðið “áhætta” frekar notað, en í einstaka tilfellum ætti strangt til tekið að notað orðið “hætta”. Höfundar vonast til þess að það valdi ekki misskilningi.

VIÐAUKI II

Yfirlit yfir nauðsynlega þætti innra eftirlitskerfa matvælafyrirtækja

	Þjálfun og fræðsla - s.s. gæði og hollustuhættir; persónulegt hreinlæti og örverumengun	Heilsufarsskýrsla	Hreinlætisáætlun 1. umgengnisreglur 2. meindýravarnir 3. þrifaáætlun	Innkaup og vörumóttaka - eftirlit	Innkaup, vörumóttaka og viðbrögð við frávikum - eftirlit	Stjórnun á hitastigi - eftirlit (kæld, frosin, hituð matvæli)	Annað
Grunnþættir innra eftirlits	Æskilegt að til staðar sé yfirlit yfir fræðslu- og þjálfun starfsfólks	Útfyllt við ráðningu	Skrifleg 1. Sýnilegar starfsfólki 2. Eftir þörfum 3. Skrá reglubundin þrif	Skrá skal frávik og lýsa fyrirbyggjandi aðgerðum		Nauðsynlegt er að skrá hitastig a.m.k. 1x í viku í kælibúnaði kælivara og í frystum. Tryggja skal rétt hitastig við hitun og þegar matvælum er haldið heitum.	
Almennt innra eftirlit	Æskilegt að til staðar sé yfirlit yfir fræðslu- og þjálfun starfsfólks	Útfyllt við ráðningu	Skrifleg 1. Sýnilegar starfsfólki 2. Eftir þörfum 3. Til staðar séu verklagsreglur. Skrá skal dagleg og reglubundin þrif		Ákvarða þarf ábyrgðarskiptingu vegna framkvæmdar, fylgja verklagsreglu(m), fylla út eyðublöð/gátlista og frávikaskýrslu(r) (viðbrögð, orsakir, úrbætur).	Nauðsynlegt er að skrá hitastig a.m.k. 1x á dag í kælibúnaði kælivara og í frystum. Tryggja skal rétt hitastig við hitun og þegar matvælum er haldið heitum.	Athuga sérstök áhersluatriði fyrir einstakar starfsgreinar
Innra eftirlit með HACCP	Æskilegt að til staðar sé yfirlit yfir fræðslu- og þjálfun starfsfólks	Útfyllt við ráðningu	Skrifleg 1. Sýnilegar starfsfólki 2. Eftir þörfum 3. Til staðar séu verklagsreglur. Skrá skal dagleg og reglubundin þrif. Alherjarþrif og þrifa mat reglulega	Að öðru leyti skal taka mið af reglum, sem notaðar eru við uppsetningu og framkvæmd HACCP eftirlitskerfis.			

Reglubundin þrif = þrif, á tilgreindum stöðum, sem ekki teljast til daglegra þrifa

VIÐAUKI III

Áhættumat - spurningalisti og stigagjöf:

Nafn fyrirtækis: _____ Kt. _____
 Heimilisfang: _____ Innra eftirlit: Grunnþættir IE
 Sveitafélag: _____ Almennt IE IE skv. HACCP

1. hluti – Starfsemi matvælafyrirtækis	Stig	✓
Viðkvæm eða mjög viðkvæm matvæli eru meðhöndluð við framleiðsluna	35	
Viðkvæm og mjög viðkvæm tilbúin matvæli eru einungis hlutuð niður og/eða skömmtuð áður en þau eru boðin neytendum	20	
Áhættulítill matvæli eru meðhöndluð við framleiðsluna	15	
Geymsla og/eða dreifing á innpökkuðum matvælum (kæli- og frystivara)	10	
Geymsla og/eða dreifing á innpökkuðum matvælum (þurrvara)	5	

1a – Aukastig	Stig	✓
Stóreldhús með dreifða framleiðslu og/eða framreiðslu	15	

2. hluti Vinnsluáðferð	Stig	✓
Við vinnslu matvæla er beitt aðferð sem dregur verulega úr fjölda sjúkdómsvaldandi örvera	-10	
Við vinnslu matvæla er beitt aðferð sem EKKI dregur verulega úr fjölda sjúkdómsvaldandi örvera	0	

3. hluti – Eiginleikar matvæla (lokaafurð) og fyrirhuguð notkun	Stig	✓
Mjög viðkvæm matvæli sem eru tilbúin til neyslu	35	
Viðkvæm matvæli sem eru tilbúin til neyslu	25	
Mjög viðkvæm matvæli sem eru ekki tilbúin til neyslu	15	
Viðkvæm matvæli sem eru ekki tilbúin til neyslu	5	
Áhættulítill matvæli sem eru <u>tilbúin</u> eða ekki tilbúin til neyslu	0	

4. hluti – Umfang starfsemi og neytendahópur	Stig	✓
Lítið*	0	
Miðlungs*	10	
Mikið*	20	

4a – Neytendahópur	Stig	✓
Fyrirtækið framleiðir matvæli ætluð viðkvæmum neytendum	20	

* = sjá “Umfang starfsemi” bls. 22

5. hluti - Heildarstig	Stig
Stig lögð saman	

6. hluti – Áhættuflokkun		
Áhætta	Stig	✓
Lítill	≤ 39	
Miðlungs	40 – 69	
Mikil	≥ 70	

VIÐAUKI IV

Dæmi um áhættumat matvælafyrirtækja

	Kaffibrennsla 15.86.0	Brauðverksmiðja 15.81.0	Bakari með salat o.fl 15.81.0 #2	Gosverksmiðja 15.98.0	Samlokugerð 15.89	Kjötvinnsla 15.13.0	Söluturn með innpakkaðar samlokur 52.11.3	Söluturn með gos og súkkulaði 52.11.3	Matsölustaður (með dreifða starfsemi) 55.30.1
Hluti 1	15	15	35	15	35	35	10	5	35
Hluti 1a	0	0	0	0	0	0	0	0	15
Hluti 2	-10	-10	0	-10	0	0	0	0	-10
Hluti 3	0	0	35	0	35	35	35	0	35
Hluti 4	10	20	10	20	20	20	0	10	20
Hluti 4a	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Hluti 5	15	25	80	25	90	90	45	15	95
Hluti 6	<i>lítill</i>	<i>lítill</i>	<i>Mikil</i>	<i>lítill</i>	<i>Mikil</i>	<i>mikil</i>	<i>miðlungs</i>	<i>lítill</i>	<i>mikil</i>

	Matsölustaður 55.30	Söluturn með samlokubar/ísvél 52.11.3	Mjólkurstöð 15.51.0	Heildverslun með matvæli 51.3	Stórmarkaður með kjötvinnslu 52.11.2	Flutninga fyrirtæki 63.21.0	Stórmarkaður án vinnslu 52.11.2	Leikskóli 55.51.3	Móttökueldhús 55.51.7
Hluti 1	35	35	35	10	35	10	10	35	20
Hluti 1a	0	0	0	0	0	0	0		
Hluti 2	-10	0	-10	0	0	0	0	-10	0
Hluti 3	35	35	35	35	35	35	35	35	35
Hluti 4	10	10	20	10	20	10	20	20	10
Hluti 4a	0	0	0	0	0	0	0	20	0
Hluti 5	70	80	80	55	90	55	65	100	65
Hluti 6	<i>mikil</i>	<i>mikil</i>	<i>mikil</i>	<i>miðlungs</i>	<i>mikil</i>	<i>miðlungs</i>	<i>miðlungs</i>	<i>mikil</i>	<i>miðlungs</i>

Áhættuflokkun

<i>Áhætta <u>lítill</u></i>	≤ 39
<i>Áhætta <u>miðlungs</u></i>	40 – 69
<i>Áhætta <u>mikil</u></i>	≥ 70

Tíðni reglubundins eftirlits [mánuðir]

	<i>hámark</i>	<i>lágmark</i>
<i>Áhætta <u>lítill</u></i>	12	24
<i>Áhætta <u>miðlungs</u></i>	6	18
<i>Áhætta <u>mikil</u></i>	3	12

VIÐAUKI V

Innra eftirlits flokkun matvælafyrirtækja

Fyrirtæki sem uppfylla þurfa grunnþætti innra eftirlits

50.50.0	Bensínstöðvar - með smásölu ýmiss konar innpakkaðs daglegs neysluvarnings og mjög takmarkaða veitingasölu (pylsur); á staðnum fer ekki fram framleiðsla eða sérstök meðhöndlun matvæla	GrunnþættirIE
52.11.	Blönduð smásala	
52.11.1	Stórmarkaður með >400 fm verslunarrými - aðeins smásala ýmiss konar innpakkaðs daglegs neysluvarnings	GrunnþættirIE
52.11.2	Matvöruverslun með <400 fm verslunarrými - aðeins smásala ýmiss konar innpakkaðs daglegs neysluvarnings	GrunnþættirIE
52.11.3	Söluturnar - með smásölu ýmiss konar innpakkaðs daglegs neysluvarnings og mjög takmarkaða veitingasölu (pylsur); staðnum fer ekki fram framleiðsla eða sérstök meðhöndlun matvæla.	GrunnþættirIE
52.12.0	Önnur blönduð smásala - þar fer fyrst og fremst fram smásala á öðrum vörum en matvælum eða megin starfsemi er óskyld smásölu á matvælum (dæmi: heilsuræktarstöðvar, sundstaðir o.fl þ.h.)	GrunnþættirIE
52.21.0	Ávaxta og grænmetisverslun - s.s. verslanir sem selja blóm o.þ.h. en hafa afmarkað svæði þar sem seld ýmiss konar innþökkuð dagleg neysluvara; ávaxta og grænmetis markaðir. (sjá einnig 52.11.2)	GrunnþættirIE
52.24.0	Smásala á brauði, kökum og sætabrauði - smásala á brauði utan eigin bakarís; án framleiðslu; með smásölu ýmiss konar innpakkaðs daglegs neysluvarnings;	GrunnþættirIE
52.25.0	Áfengisverslun	GrunnþættirIE
52.27.0	Önnur smásala á matvöru, drykkjarvöru og tóbaki í sérverslunum - með smásölu ýmiss konar innpakkaðs daglegs neysluvarnings - flokkað er samkvæmt 51.11.2 (matvöruverslun <u>með vinnslu</u>) ef um er að ræða framleiðslu og dreifingu matvæla og/eða umfangs meiri starfsemi - dæmi um smásala: ostaverslanir, sælgætis- og konfektverslanir, heilsufæðisverslanir, kaffi- og teverslanir, aðrar sérverslanir með matvæli, drykkjarvöru og tóbak, t.d. sælkeraverslanir	GrunnþættirIE
52.31.0	Apótek	GrunnþættirIE
52.62.0	Markaðir	GrunnþættirIE
52.63.0	Önnur smásala utan verslana - s.s. sala eigin framleiðslu á býlum, innflytjendur með heimasölu	GrunnþættirIE

55.23.0	Bændagisting, orlofshúsasvæði og önnur ótalin gisting - með veitingasölu sem telst lítil í sniðum (≤ 16 matþegar) samanborið við sambærileg matvælaþyrntæki með veitingasölu (hótel, veitingastaðir). - > 16 matþegar þá flokkun skv. 55.11.0	GrunnþættirIE
55.30.	Veitingahúsarekstur	
55.30.2 # 1	Annar veitingahúsarekstur - Ekki samfelld starfsemi - með veitingasölu, sem telst lítil í sniðum samanborið við sambærileg matvælaþyrntæki með veitingasölu. - aðeins aðkeypt / aðsend tilbúin matvæli, sem eru hlutuð niður og/eða skömmtuð - á staðnum fer ekki fram framleiðsla eða sérstök meðhöndlun matvæla - s.s. skemmtistaðir, samkomuhús, félagshemili, samkomusalir, leikhús	GrunnþættirIE
55.40.0	Krár, kaffihús, dansstaðir o.fl. - með veitingasölu, sem telst lítil í sniðum samanborið við sambærileg matvælaþyrntæki með veitingasölu - aðeins aðkeypt / aðsend tilbúin matvæli, sem eru hlutuð niður og/eða skömmtuð - á staðnum fer ekki fram framleiðsla eða sérstök meðhöndlun matvæla - sjá 55.30 vegna umfangs meiri starfsemi og veitingasölu þar sem framleidd eru tilbúin matvæli	GrunnþættirIE
55.51.0	Mötuneyti með fullbúnu eldhúsi	
# 7	Mötuneyti eingöngu með móttökueldhús - aðeins aðkeypt / aðsend tilbúin matvæli, sem eru hlutuð niður og/eða skömmtuð - á staðnum fer ekki fram framleiðsla eða sérstök meðhöndlun matvæla	GrunnþættirIE
98.00	Ótilgreind starfsemi án vinnslu/framleiðslu/veitingasölu	GrunnþættirIE

Fyrirtæki sem uppfylla þurfa almennt innra eftirlit

01.41.1	Þjónusta við jarðyrkju - sú starfseining fyrirtækja (lögbyli bænda) þar sem meðferð (t.d. skolon, flokkun, þökkun, geymsla) og dreifing garðávaxta fer fram	AlmenntIE
15.13.0 # 1	Kjötpökkunarstöð	AlmenntIE
15.81.0	Brauðgerðir og bakarí	
# 2	Bakarí - bakstur og sala á staðnum, með smásölu ýmiss konar innpakkaðs daglegs neysluvarnings - auk þess getur verið um að ræða framleiðslu á ýmis konar tertum, for-/eftirréttum, samlokum, salötum og heitum réttum	AlmenntIE
41.00.0	Vatnsveitur	
# 1	Vatnsveitur - 501 til 10.000 íbúar á veitusvæði.	AlmenntIE

# 2	Vatnsveitur án vatnsbóla (dreifing neysluvatns)	AlmenntIE
52.11.	Blönduð smásala	
52.11.1/2 # 1	Matvöruverslun / Stórmarkaður, með vinnslu <i>s.s. fiskborð, kjötbörð, salatbar, brauðbar (með bakstri á staðnum) kjötsögun, matreiðsla á kjúklingum eða á öðrum tilbúinn mat</i>	AlmenntIE
52.11.3 # 1	Söluturnar, með framleiðslu og veitingasölu <i>- framleiðsla á ís (ís úr vél), samlokum og / eða heitum réttum (s.s. pylsur og hamborgarar)</i> <i>- vegna umfangsmeiri starfsemi sjá 55.30</i>	AlmenntIE
52.22.0	Kjötbúðir <i>- flokkað er samkvæmt 15.89.0 ef um er að ræða framleiðslu og dreifingu matvæla</i>	AlmenntIE
52.23.0	Fiskbúðir <i>- flokkað er samkvæmt 15.89.0 ef um er að ræða framleiðslu og dreifingu matvæla</i>	AlmenntIE
52.24.0 # 1	Smásala á brauði, kökum og sætabrauði , með framleiðslu og veitingasölu <i>- framleiðsla á ýmis konar tertum, for-/eftirröttum, samlokum, salötum og heitum réttum</i>	AlmenntIE
55.30	Veitingahúsarekstur	
55.30.1	Matsölustaðir <i>- þ.m.t. skyndibitastaðir og staðir þar sem tilbúinn matur er sendur út</i>	AlmenntIE
55.30.2	Skemmtistaðir <i>- þar sem veitingasala og framleiðsla tilbúinna matvæla er umtalsverður hluti rekstursins.</i> <i>- s.s. skemmtistaðir, samkomuhús, félagsheimili, samkomusalir og leikhús</i>	AlmenntIE
55.51.0	Mötuneyti með fullbúnu eldhúsi	
# 3	Sama , dagheimili, leikskólar (viðkvæmur neytendahópur)	AlmenntIE
# 4	Sama , grunnskólar, framhaldsskólar	AlmenntIE
# 5	Sama , ýmis félagsþjónusta á stofnunum eða heimilum (vistheimili, fangelsi, o.þ.h.)	AlmenntIE
# 6	Sama , s.s. vinnustaðir eða sambærilegt	AlmenntIE
63.12.0	Vörugeymslur <i>- s.s. vöruhótel, birgðageymslur, kæli- og frystigeymslur, korn- og þurrvörugeymslur</i>	AlmenntIE
63.21.0	Bílastöðvar; önnur þjónusta tengd flutningum á landi <i>- s.s. vöruflutningamiðstöðvar</i>	AlmenntIE
98.00	Ótilgreind starfsemi með vinnslu/framleiðslu/veitingasölu	AlmenntIE

Fyrirtæki sem uppfylla þurfa innra eftirlit samkvæmt HACCP

15.13.0	Kjötiðnaður <i>- sögun og skurður, unnar kjötvörur, reyking, niðursuða, framleiðsla tilbúinna kjötrétta</i>	HACCP
15.31.0	Vinnsla og þökkun á kartöflum <i>- forsoðnar eða forsteiktar, kartöfluflögur, kartöflumjöl /-duft</i>	HACCP
15.33.0	Önnur ótalin vinnsla ávaxta og grænmetis <i>- frýsting, þurrkun, niðurlagning, niðursuða, ávaxta og grænmetisafurðir (s.s. salöt fersk), sultur, grautar</i>	HACCP
15.43.0	Framleiðsla smjörlíkis og svipaðrar feiti til manneldis	HACCP
15.51.0	Mjólkurbú og/eða ostagerð <i>- einnig framleiðsla á mjólkurdufti og þökkun mjólkurafurða</i>	HACCP
15.52.0	Ísgerð <i>- framleiðsla á rjómaís og öðrum ís til matar</i>	HACCP
15.61.0	Framleiðsla á kornvöru <i>- kornmölun, blöndun á mjöli til brauð-, köku-, og kexgerðar, framleiðsla á morgunkorni</i>	HACCP
15.81.0	Brauðgerðir og bakarí	
# 1	Brauðverksmiðja	HACCP
15.82.0	Kex og kökuframleiðsla	HACCP
15.84.0	Súkkulaði og sælgætisgerð; kakóframleiðsla	HACCP
15.85.0	Framleiðsla á pastavörum og svipuðum vörum <i>- soðið eða ósoðið með eða án fyllingar</i>	HACCP
15.86.0	Te og kaffiframleiðsla	HACCP
15.87.0	Krydd- og bragðefnaframleiðsla <i>- framleiðsla á kryddi, sósum (s.s. með majónesi) og bragðefnum</i>	HACCP
15.88	Framleiðsla á jafnblönduðum matvælum, sjúkra- og sérfæði <i>- s.s. framleiðsla á mjólkurduft (sjá þó mjólkurbú), barnamat, ýmis konar sjúkrafæði og matvæla með sérstaka næringarfræðilega eiginleika</i>	HACCP
15.89	Annar ótalin matvælaíðnaður <i>- s.s. framleiðsla á salötum í sósu, samlokum, pitsum, böfum, vorrúllum og fiskrétum</i>	HACCP
15.96.0	Áfengisframleiðsla (s.s. bjórgerð)	HACCP
15.98.0	Framleiðsla gosdrykkja og svipaðra drykkja	HACCP
41.00.0	Vatnsveitur <i>- fleiri en 10.000 íbúar á veitusvæði</i>	HACCP
55.51.0	Mötuneyti með fullbúnu eldhúsi	
# 1	Sama, sjúkrastofnanir (viðkvæmur neytendahópur)	HACCP

# 2	Sama , dvalar- og hjúkrunarheimili (viðkvæmur neytendahópur)	HACCP
55.52.0	Sala á tilbúnum mat - þ.m.t. flugeldhús og önnur sala á heilum málsverðum og öðrum tilbúnum mat sem matreiddur er í sérstökum eldhúsum og eingöngu sendur út til fyrirtækja og heimila	HACCP
80.22.0	Fræðslustarfsemi á framhaldsskólastigi, iðn, og verknám - hér er átt við verknámsþáttinn	HACCP

VIÐAUKI VI

Minnislisti við gerð þrifaáætlana.

Eins og við á verður að taka tillit til eftirfarandi atriða:

- Vaskar og vinnuborð – þrifin daglega eða oftár ef þörf krefur
- Gólf – þrifin daglega
- Starfsmannaaðstaða – þrifin daglega
- Handlaug, blöndunartæki, sápu-, og handþurrkustandar⁷ – þrifin daglega
- Áhöld og ílát – þrifin eftir notkun
- Vélar og búnaður – þrifin eftir notkun. Ráðlegt er að taka vélar og búnað í sundur, ef mögulegt er, og þrifa samkvæmt leiðbeiningum frá framleiðanda.
- Veggir og hurðir – þrifin einu sinni í viku í seilingarhæð og oftár ef þörf krefur. Á sama tíma er gott að fylgjast með hvort óhreinindi, raki eða mygla séu að safnast fyrir á lofti og loftföstum hlutum og þrifa eftir þörfum
- Hillur undir borðum og hillur yfir borðum – þrifnar einu sinni í viku

⁷ Á vinnusvæði

VIÐAUKI VII

Dæmi um eyðublöð og uppsetningu verklagsreglna

Heilsufarsskýrsla



Fyrirtæki:	
Heimilisfang:	
Sími:	Kennitala:

Trúnaðarmál

Fyllist út af starfsmanni, að viðstöddum lækni eða yfirmanni í fyrirtæki.

Heilsufarsskýrsla starfsmanna í matvælafyrirtækjum

Upplýsingar um starfsmann

Nafn	Deild
Kennitala	Starfssvið

Ég mun **tilkynna verkstjóra/yfirmanni tafarlaust** um veikindi, hálsbólgu eða sár á höndum.* Ég er samkvæmt bestu vitund ekki með, né hef nýlega fengið smitandi sjúkdóm, sem gæti dreifst með matvælum, eða með opið sár, sýkingu í sári, smitandi húðsjúkdóm, fleiður, hálsbólgu eða niðurgang.

Dags.

Undirskrift starfsmanns

Dags.

Undirskrift yfirmanns

Ef starfsmaður er í vafa eða er ófús að ræða heilsufar sitt við yfirmann, er honum ráðlagt að ráðfæra sig við trúnaðarlækni fyrirtækisins.

*Í 2. mgr., viðauka 2 við reglugerð nr. 522/1994 segir: „Sá sem vitað er eða grunur leikur á að sé smitberi eða með smitandi sjúkdóm sem gæti dreifst með matvælum, eða hann er með opið sár, sýkingu í sári, smitandi húðsjúkdóm, fleiður, hálsbólgu eða niðurgang, má ekki vinna þar sem matvæli eru meðhöndluð. Í 3. mgr. segir ennfreður: Forráðamenn matvælafyrirtækja skulu við ráðningu starfsfólks bera ábyrgð á að það framvísi læknisvottorði (ekki eldra en 7 daga) og síðan árlega eða oftar ef þurfa þykir. Eftirlitsaðili skal hafa aðgang að læknisvottorðum og getur jafnframt krafist reglulegra heilsufarsskoðana starfsfólks. Heimilt er að víkja frá kröfu um læknisvottorð þegar matvælafyrirtæki láta starfsfólk fylla út stöðluð eyðublöð sem Hollustuvernd ríkisins lætur í té, þar sem fram koma upplýsingar um heilsufar þess.“

Dæmi um umgengnisreglur fyrir starfsfólk í matvælafyrirtækjum

Umgengnisreglur

- Leggðu þig fram um að gæta hreinlætis.
- Með handþvotti verndar þú heilsu þína og annarra. Þvoðu hendur í upphafi vinnudags og eins oft og nauðsynlegt er yfir daginn.
- Á vinnusvæðum ber að nota viðeigandi hlífðarfatnað til að hylja eigin fatnað eða koma í stað hans. Ef fatnaðurinn er ekki hreinn berst mengun frá honum í matvælin.
- Á vinnusvæðum ber að nota hárnét eða önnur höfuðföt sem hylja allt hárið.
- Skartgripir og meðferð matvæla á ekki saman. Neysla matar og tóbaks er aðeins heimil á tilgreindum stöðum utan vinnusvæða.
- Vinnusvæði, áhöld og ílát eiga að vera sem hreinust yfir vinnudaginn, það fækkar örverunum.
- Notaðu ávallt viðeigandi áhöld, hlífðarhanska eða hlífðarpappír / -plast þegar óvarin matvæli eru meðhöndluð. Notkun áhalda, hlífðarhanska eða hlífðarpappírs/ -plasts undanskilur ekki reglulegan handþvott.
- Gættu þess sérstaklega að mengun berist ekki úr hrávöru í soðna eða fullunna vöru.
- Fylgdu alltaf vinnuleiðbeiningum, spurðu ef þú ert í vafa.

Örugg matvæli – allra hagur

Grundvallaratriði við framleiðslu og dreifingu matvæla

Forðast að flytja örverur úr umhverfinu yfir í matvælin

→ þess vegna leggjum við mikið upp úr almennu hreinlæti á vinnustað og persónulegu hreinlæti

Hindra vöxt örvera

→ það er best gert með því að útiloka einhver þeirra skilyrða, sem örverurnar þurfa til að geta margfaldast og dafnað

→ í þessu tilliti skipar hreinlæti auk hitastigs matvællanna mikilvægan sess

→ tryggja verður hraða niðurkælingu og stöðuga kælingu/frystingu matvællanna

Dæmi um uppsetningu einfaldrar verklagsreglu / -lýsingar vegna þrifa og frágangs á vinnustað. Aukalega þarf að útbúa eyðublað vegna skráninga á framkvæmd þrifa.

Þrif og frágangur á vinnustað

Daglega að morgni

-
-
-

Daglega að kvöldi

-
-
-

Vikulega á _____-dögum

-
-
-

Vikulega á _____-dögum

-
-
-

Eftir þörfum

-
-
-

Reglubundin þrif - skráning

Vikan frá: _____ til: _____

Staður / Tæki / Áhöld	Mán.	Þri.	Mið.	Fim.	Fös.	Lau.	Sun
	Merkið í viðeigandi reiti						
Undirskrift ábyrgðarmanns →							

Athugasemdir við þrif:

Dags	Staður / Tæki / Áhöld	Athugasemdir

Dæmi um uppsetningu einfaldrar verklagsreglu / -lýsingar vegna innkaupa og vörumóttöku. Aukalega þarf að útbúa eyðublað vegna skráninga á framkvæmd eftirlits.

Innkaup og vörumóttaka – verklagsregla og skráning

Eftirfarandi atriði eru skoðuð og/eða mæld:

1. Skynmat á vöru, s.s. lögur, litur og lykt eðlileg
2. Merkingar, s.s. best fyrir dagsetning og innihaldslýsing í lagi
3. Umbúðir órofnar
4. Hitastig í kæli- og frystivöru við afhendingu (Kælivara: 0-4°C / Frystivara: a.m.k. 18°C)
5. Hitastig hitaðra matvæla við afhendingu

Munið að kælivara, frystivara og hituð matvæli hafa alltaf forgang og eiga að fara strax í viðeigandi stað til áframhaldandi kælingar eða hitunar.

Frávik skal skrá og viðbrögð borin undir næsta yfirmann. Yfirmaður skráir í athugasemdadálk til hvaða viðbragða var gripið.

Dags.	Upplýsingar um vöru	Athugasemdir / Viðbrögð

Stjórnun á hitastigi – hugmyndir að skráningablöðum

Hugmyndir að skráningablöðum. Aðlaga þarf eftir hinum ýmsu þáttum: tíðni mælinga, fjölda mælistaða, samfelld eftirlit eða t.d. fyrir vöru eða framleiðslu sem er ekki oft í gangi.

Dæmi um blað fyrir mælingar á einum stað

t.d. í kæli eða frysti, tékkmæling í vinnslusölum, lofthiti eða kjarnahiti vöru.

Dags:.....	kl 6 °C	kl 10 °C	kl 14 °C	kl 18 °C	Kvittun
Mælistaður:.....					

Dæmi um blað fyrir eina viku

t.d. kæligeymslur og frystar

Ábyrgðarmaður: _____

Vikudagur	mánudag		þriðjudag		miðvikudag		fimmtudag		föstudag	
Klukkan	8	15	8	15	8	15	8	15	8	15
Hitastig, °C										
Mælistaður	<i>hráefnakælir 1</i>									
	<i>hráefnakælir 2</i>									
	<i>vörukælir 1</i>									
	<i>vörukælir 2</i>									
	<i>frystir 1</i>									
	<i>frystir 2</i>									

Dæmi um blað fyrir sjaldgæfar hitastigsmælingar

Mælistaður	Dagsetning	Klukkan	Hitastig, °C	Kvittun

Dæmi um blað fyrir tíðar hitastigsmælingar:

Dagsetning						
Mælistaður →						Kvittun
		Hitastig, °C				
Mæling klukkan	7					
	9					
	11					
	13					
	15					
	17					
	19					

Dæmi um blað fyrir hitastigsskráningu í móttökueftirliti:

Dags / Klukkan	Flutningsaðili	Vara	Lotunúmer	Birgir	Hitastig, °C	Kvittun

Síðan er hægt að bæta við dálkum fyrir útlit, lykt, merkingar ofl. ef vill.

Matvælaeftirlit – eftirlitsform

Nafn fyrirtækis:

Eftirfylgni frá síðustu heimsókn til fyrirtækis

Heimilisfang:

Póstnúmer / Staður:

ÍSAT nr.:

 Eftirlit vegna starfsleyfis umsóknar / endurnýjunar Reglubundið eftirlit Eftirlit samkvæmt beiðni fyrirtækis Eftirlit vegna eftirfylgni Eftirlit vegna sýnatöku ^{14. gr. b)}Innra eftirlit skal taka mið af: Grunnþáttum innra eftirlits Almennu innra eftirliti Innra eftirliti samkvæmt HACCP

Stjórnsýslutilvitnun	Niðurstaða ⁸	Helstu niðurstöður eftirlits
Almenn skoðun ^{14. gr. a)}		
Hreinlæti / Hollustuhættir:		
Athafnasvæði ^{15. gr. a)}		
Meðhöndlun matvæla ^{15. gr. d)}		
Prif/Hreinlætisáætlun ^{15. gr. f)}		
Búnaður og viðhald ^{15. gr. b)}		
Fræðsla og þjálfun starfsfólks		
Hollustuhættir starfsfólks ^{14. gr. c)}		
Innra eftirlitskerfi ^{14. gr. d) & e)}		
Hítastig (matv., kælib., v.svæði)		
Hráefni, aukefni, o.þ.h. ^{15. gr. c)}		
Framleiðsluaðferðir ^{15. gr. g)}		
Geymsluaðferðir ^{15. gr. g)}		
Dreifingaraðferðir ^{15. gr. g)}		
Umbúðir (efni og hlutir) ^{15. gr. e)}		
Umbúðamerkingar, o.þ.h. ^{15. gr. h)}		
Annað:		
Loftrásir ^{ath tilvitnun}		
Sorp og fráveita ^{ath tilvitnun}		
Tóbaksvarnir ^{ath tilvitnun}		

Heilbrigðiseftirlit:
Forsvarsmaður fyrirtækis:

Dags. / Kl.:
Eftirlitsaðili:

⁸ Niðurstaða: Án athugasemda = **ÁN**; Frávik talsvert = **FT**; Frávik varhugavert = **FV**; Frávik alvarlegt = **FA**

