

## ***Flutningafyrirtæki, innflytjendur og heildsalar með matvæli*** **Viðmiðunarreglur við eftirlit**

### **Inngangur**

Matvælafyrirtæki er hvert það fyrirtæki og hver sá aðili sem annast framleiðslu og *dreifingu matvæla*. Dreifing er skv. skilgreiningu hvers konar flutningur, framboð og afhending, þ.m.t. innflutningur, útflutningur og sala. Hér er einnig átt við geymslu og annað sem tengist dreifingu.

Öll matvælafyrirtæki eiga að hafa starfsleyfi Heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga í sinni heimabyggð. Matvælaeignin lýsir kröfum til matvælafyrirtækja, s.s þeim að matvælafyrirtæki eigi að starfrækja innra eftirlit. Ýmis sérákvæði um dreifingu matvæla eru í viðaukum 9 og 10 í Matvælaeigninni.

Það skal tekið skýrt fram að viðmiðunarreglur þessar vísa einungis til lágmarkskrafna sem gerðar eru af Hollustuvernd ríkisins og Heilbrigðiseftirliti sveitarfélaga til matvælafyrirtækja af þessari tegund. *Viðmiðunarreglurnar eiga jafnt við um meðferð matvæla, húsakynni og flutningstæki*. Lög og reglugerðir um matvæli kveða nánar á um skyldur matvælafyrirtækja. Allar nánari upplýsingar veitir Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga.

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

Lög nr. 93/1995 um matvæli

Lög nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir

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

Reglugerð nr. 557/1993 um hraðfrost matvæli.

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

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

Reglugerð nr. 588/1993 um merkingu, auglýsingu og kynningu matvæla  
(= Merkingareignin)

Reglugerð 462/1998 um aðgang að starfsgrein framflytjanda og farþegaflutjanda á landi og um gagnkvæma viðurkenningu á prófskírteinum og öðrum vitnisburði um formlega menntun í innanlands- og millilandaflutningum (Frekari upplýsingar hjá samgönguráðuneytinu)

---

<sup>1</sup> Með síðari breytingum. Sjá <http://www.rettarheimild.is>

## **Aðbúnaður og skipulag:**

### *- húsakynni og flutningstæki*

Við dreifingu matvæla skal ávallt sjá til þess að aðbúnaður og skipulag á umráða- og athafnasvæði og í flutningstækjum tryggi:

- lágmarks líkur á krosssmiti <sup>2</sup>, annarri mengun og útbreiðslu meindýra.
- auðvelt aðgengi vegna viðhalds, þrifa <sup>3</sup> og sóttthreinsunar <sup>4</sup>.
- möguleika á uppsetningu búnaðar til hitastýringar, rakastýringar og stjórnunar á samsetningu andrúmslofts, eftir því sem við á
- auðvelt eftirlit með hitastigi, rakastigi og öðrum aðstæðum.

Húsakynni skulu vera rúmgóð og í samræmi við ákvæði byggingarreglugerðar um atvinnuhúsnæði. Umhverfi fyrirtækisins skal vera þrífalegt og rykbundið til varnar því að óhreinindi berist inn á þau svæði sem matvæli eru.

Þar sem það á við er ráðlegt að auðkenna sérstaklega þau svæði, flutningstæki og flutningagáma/-ílát sem eingöngu eru ætluð matvælum.

Mælt er með því að hjá stærri og umfangsmeiri fyrirtækjum sé sérstök aðstaða til þrifa á flutningabifreiðum og tengivögnum þeirra. Hjá minni fyrirtækjum þarf að tryggja greiðan aðgang þvottastöð.

## **Innra eftirlit.**

Flutningafyrirtæki, innflytjendur og heildsalar matvæla þurfa að starfrækja innra eftirlit eins og því er lýst í matvælaeigningardönnun eða taka a.m.k. mið af leiðbeinandi reglum sem settar hafa verið um “**almennt innra eftirlit**” í matvælafyrirtækjum.

Innra eftirlitskerfið skal ná til alla starfseininga viðkomandi fyrirtækja, þar sem unnið er með matvæli, þ.m.t. flutningatæki. Frekari upplýsingar eru á innra eftirlits vefnum: <http://www.hollver.is/innraeftirlit>, og hjá Heilbrigðiseftirliti sveitarfélaga.

### Starfsfólk:

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

<sup>2</sup> Í matvælafyrirtækjum er töluverð hættu á “**krosssmiti**” baktería milli matvæla ef ekki er rétt farið að. Með “krosssmiti” er átt við að bakteríur berist úr hráum matvælum eða nánasta umhverfi þeirra yfir í matvæli sem eru tilbúin til neyslu.

<sup>3</sup> **Þrif** – sérstaklega á gólfum og mótum gólfs og veggja; sérstaklega á snertiflötum matvæla (s.s. bekkir, áhöld og tæki); sérstaklega á loftföstum hlutum; sérstaklega á opnanlegum fögum; sérstaklega á samskeytum, brúnum og ójöfnum.

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

Geymslusvæði og flutningstæki:

– *kælivörur, frystivörur og þurrvörur*

Afar mikilvægt er að geymslusvæði og flutningstæki fyrir kæli-, frysti- og þurrvörur sé í samræmi við umfang starfseminnar. Hafa skal sérstakt eftirlit með því að kæli- og frystikeðjan sé órofin frá framleiðanda til neytanda. Fyrirbyggja skal óeðlilegt hita-/rakaflæði í vörugeymslum og á flutningatækjum með sjálflokandi hurðum, tjöldum og/eða öðrum búnaði. Tryggja verður öruggt aðgengi að kælum og frystum á öllum tímum sólarhrings og ef bilun kemur upp í kælibúnaði.

Hitastig í kælum skal vera 0-4°C og í frystum a.m.k. -18°C:

- Kæli- og frystivara skal ávallt afgreidd inn og út af kæli /frysti.
- Hitamælar skulu vera til staðar í kælum og frystum. Sannprófa skal virkni þeirra reglulega.
- Staðsetjið hitanemann lengst frá kuldagjafanum.
- Mælið og skráið hitastig einu sinni á dag. Síritandi hitamælar og beintenging við þjónustuaðila geta þjónað sama tilgangi.
- Hraðfryst matvæli skulu flutt með frystibílum, sem hafa sírita sbr. reglugerð 557/1993 um hraðfryst matvæli.
- Ítarefni um “hitastigið” og verslanakæla má finna á vef Hollustuverndar.<sup>5</sup>

– *í námunda við hættuleg og/eða lyktarsterk efni:*

Matvæli skulu vera skýrt afmörkuð frá spilliefnum eða öðrum mengandi efnum bæði í flutningi og geymslu. Hvernig aðskilnaði er háttað byggist af stórum hluta á ástandsformi efnanna sem um ræðir. Ástandsform efna geta verið þrenns konar. Þau geta verið föst, fljótandi eða í gasformi.

Föst efni er í flestum tilvikum nægilegt að aðskilja frá matvælum með skilrúmi. Þó ber að hafa í huga að föst efni geta verið í duftformi sem getur dreifst yfir matvæli sem ryk og slík föst efni þarf þá að aðgreina vel frá matvælunum.

Fljótandi efni þarf að aðskilja frá matvælum með skilrúmi og lekavörn. Lekavörn getur verið skúffa eða ker sem tekur við hugsanlegum leka úr ílátum. Einnig geta fljótandi efni gufað upp, þ.e. breyst í gasform.

Efni í gasformi er erfitt að aðskilja frá matvælum ef tekið er tillit til hugsanlegs leka úr ílátum. Gasið dreifist út í andrúmsloftið og kemst um allt það rými sem opið er. *Slík efni skal geyma í rými, t.d. skáp, með vélrænni loftræstingu.*

Mælt er með því að hjá stærri eða umfangsmeiri fyrirtækjum sé komið upp sérstöku rými fyrir matvæli. Hjá minni fyrirtækjum þarf að huga að aðskilnaði matvæla frá annarri vöru eins og lýst er að ofan.

### **Innflutningur matvæla**

Varðandi innflutning matvæla er mikilvægt að sérstakt tillit sé tekið til eftirfarandi atriða:

<sup>5</sup> Sjá <http://www.hollver.is/mat/hrammi/mateft/kailar.htm>

- nákvæmar vörulýsingar liggi fyrir, en þannig má tryggja rekjanleika<sup>6</sup> matvælnanna og að þau uppfylli íslenskar reglugerðir s.s. hvað varðar merkingar, aukefni og annað.
- upplýsingar um að birgi og/eða framleiðandi matvælnanna uppfylli a.m.k. sömu kröfur og gerðar eru til samsvarandi fyrirtækja á Íslandi.

**....og munum ÖRUGG MATVÆLI – ALLRA HAGUR**

---

<sup>6</sup> **Rekjanleiki:** Lykilatriði í sambandi við rekjanleika er að sérhvert matvælafyrirtæki viti hvaðan það er að fá matvæli og hvert það afgreiðir matvæli. Rekjanleiki á við allstaðar í ferlinu frá hráefni til tilbúinna matvæla. Lotunúmer eða annað sambærilegt kerfi er forsenda rekjanleika matvæla.