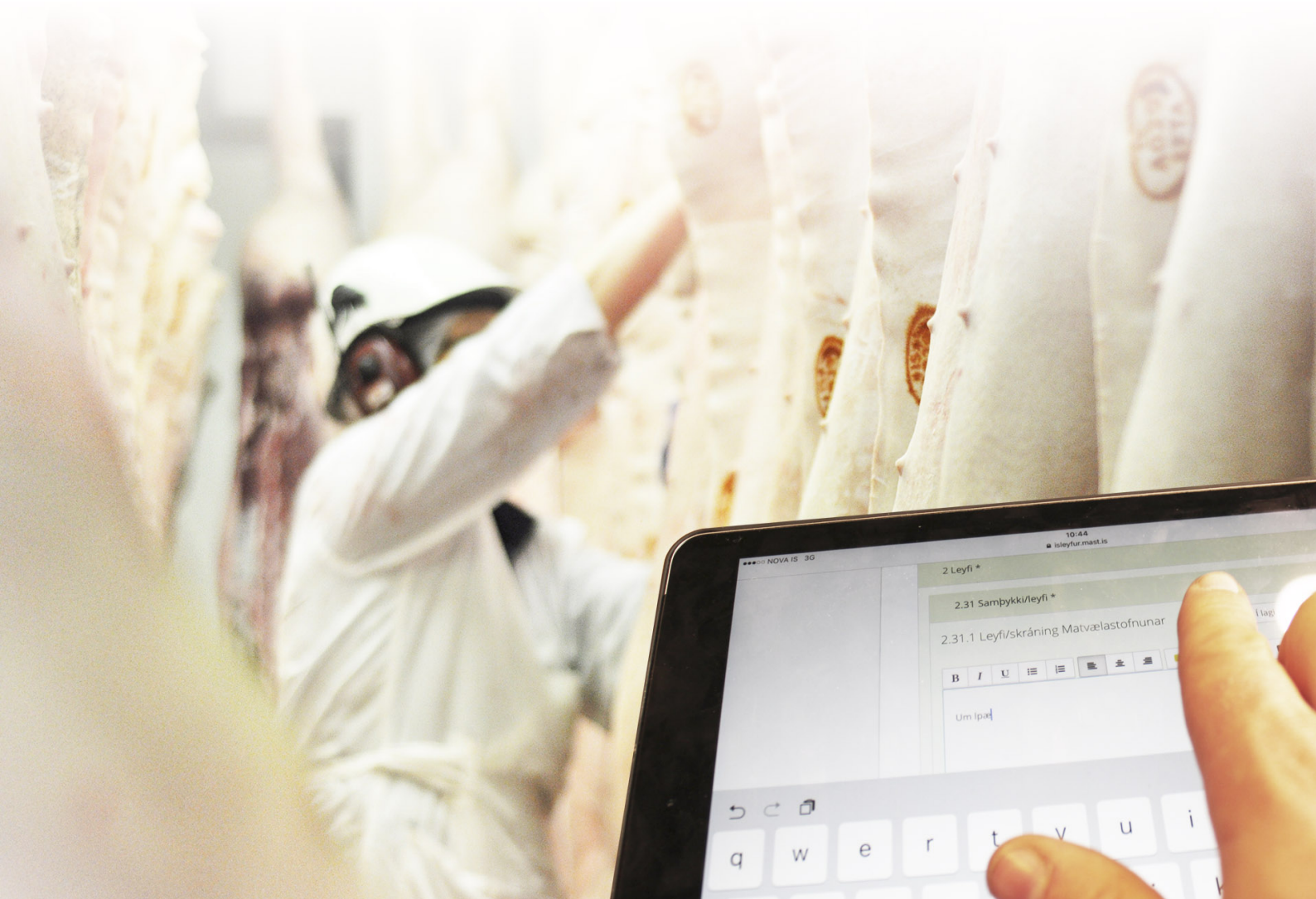




Skoðunarhandbók - leiðbeiningar

Matvæli úr dýraríkinu

Desember 2016



1.	INNGANGUR.....	4
	Inngangur.....	4
1.2	Lagagrunnur.....	5
1.3	Skilgreiningar.....	6
1.4	Verklag.....	8
1.5	Skoðunarkerfið.....	9
1.5.1	Tilefni.....	9
1.5.2	Framkvæmd skoðunar - Upphafsfundur.....	9
1.5.3	Skoðun.....	9
1.5.4	Lokafundur.....	10
1.5.5	Eftirfylgni / næsta reglubundna skoðun.....	10
1.5.6	Samantekt.....	10
1.5.7	Skoðunarskýrsla.....	11
1.5.8	Áhættumiðað opinbert eftirlit.....	11
1.5.9	Myndatökur.....	11
1.5.10	Gjaldtaka.....	11
1.6	Mat á athugasemdum og eftirfylgni.....	13
1.6.1	Mat á athugasemdum við skoðunatriði.....	13
1.6.2	Eftirfylgni- þvingunaraðgerðir.....	14
1.6.3	Tímabundin stöðvun starfsemi.....	15
1.6.4	Flokkun starfsstöðva.....	15
2.	LEYFI.....	16
2.1	Samþykki / Leyfi.....	16
2.1.1	Leyfi / skráning MAST.....	16
3.	STARFSFÓLK.....	17
3.1	Skipulag, þekking, þjálfun, hæfni.....	17
3.1.1	Verklag við þjálfun starfsfólks*.....	17
3.1.2	Framkvæmd þjálfunar.....	17
3.1.3	Þekking stjórnenda og ábyrgðarmanna.....	17
3.2	Hreinlæti / heilsa.....	18
3.2.1	Umgengnisreglur og heilsufar*.....	18
3.2.2	Eftirfylgni með umgengni og heilsufari.....	18
3.2.3	Hlífðarfatnaður o.fl.....	18
3.2.4	Smithætta og sár.....	19
3.2.5	Handþvottur.....	19
3.2.6	Búningsherbergi.....	19
4.	BYGGINGAR OG BÚNAÐUR.....	20
4.1	Vatn.....	20
4.1.1	Verklag um heilnæmi vatns*.....	20
4.1.2	Skráningar, vottorð og vatnsgæði.....	20
4.2	Meindýr / smitvarnir.....	21
4.2.1	Verklag meindýravarna*.....	21
4.2.2	Framkvæmd meindýravarna - Eftirfylgni.....	21
4.2.3	Meindýr- Forvarnir.....	21
4.3	Þrif.....	22
4.3.1	Verklag þrifa*.....	22
4.3.2	Framkvæmd þrifa.....	22
4.3.3	Búnaður í snertingu við hráefni/afurð.....	23
4.3.4	Loftræsting.....	23
4.3.5	Búnaður ekki í snertingu við hráefni/afurð.....	23
4.3.6	Flutningar á matvælum.....	24
4.3.7	Handþvottaaðstaða.....	24
4.3.8	Gólfniðurföll.....	24
4.3.9	Þrifaáhöld.....	24

4.4	Eigið viðhaldseftirlit með byggingum og búnaði.....	25
4.4.1	Verklag / viðhalds- / úrbótaáætlun*	25
4.4.2	Framkvæmd viðhalds- / úrbótaáætlunar.....	25
4.4.3	Búnaður í snertingu við hráefni/afurð	25
4.4.4	Búnaður ekki í snertingu við hráefni/afurð	25
4.5	Hönnun starfsstöðva*	26
4.5.1	Fyrirkomulag, vöruflæði og flæði starfsfólks*	26
4.5.2	Hönnun, efnisval og frágangur	30
4.5.3	Vatn og frárennsli	30
4.5.4	Lýsing	30
4.5.5	Loftgæði og loftræsting	31
4.5.6	Rétt / móttökurými	31
4.5.7	Banaaðstaða	31
4.6	Aukaafurðir dýra (ABP).....	32
4.6.1	Meðhöndlun aukaafurða úr dýraríkinu (ABP)*	32
4.6.2	Framkvæmd skráninga - viðskiptaskjöl	32
5.	VÖRUMEDFERÐ	33
5.1	Umbúðir - matvælasnertiefni.....	33
5.1.1	Umbúðir til notkunar í matvælavinnslu*	33
5.1.2	Skráningar og skjalahald umbúða	33
5.1.3	Geymsla og meðhöndlun umbúða.....	34
5.2	Aðskilnaður / Vöruvörn	34
5.2.1	Verklag við aðskilnað / vöruvörn*	34
5.2.2	Geymsla hráefnis og fullunninnar vöru	35
5.2.3	Önnur geymsla á matvælum	35
5.2.4	Geymsla á gólfi.....	35
5.2.5	Geymsla kemískra efna og áhalda	35
5.2.6	Vöruvörn	36
5.2.7	Óviðkomandi hlutir	36
5.2.8	Ofnæmisvaldandi efni	36
5.2.9	Aðskilnaður við móttöku / afhendingu.....	37
5.2.10	Sláturhús – sérkröfur.....	37
5.3	Almennar merkingar, framsetning upplýsinga	38
5.3.1	Verklag við skipulag merkinga*	38
5.3.2	Lágmarksupplýsingar	38
5.4	Merkingar - For- og óforpökkuð matvæli.....	40
5.4.1	Forpökkuð vara í neytendaumbúðum	40
	Óforpökkuð matvæli	42
5.5	Næringaryfirlýsingar og Næringar- og heilsufullyrðingar	43
5.5.1	Næringaryfirlýsingar	43
5.5.2	Næringarfullyrðingar	44
5.5.3	Heilsufullyrðingar	44
5.6	Ýmis ákvæði - sérreglugerðir	45
5.6.1	Aukefni.....	45
5.6.2	Bragðefni og ensím	45
5.6.3	Fæðubótarefni	45
5.6.4	Íblöndun vítamína og steinefna og tiltekinna annarra efna í matvæli	45
5.6.5	Matvæli fyrir sérstaka hópa	46
5.6.6	Erfðabreytt matvæli	46
6.	FRAMLEIÐSLUSTJÓRNUN	47
6.1	Móttaka	47
6.1.1	Verklag við móttöku*	47
6.1.2	Framkvæmd skráninga - Móttökuskoðun	47
6.1.3	Móttökueftirlit aukefna, bragðefna og ensíma	48
6.1.4	Innri rekjanleiki – staða vöru í framleiðsluferlinu.....	48
6.1.5	Sérkröfur fyrir unnar kjötafurðir	48

6.1.6	Sérkröfur fyrir sláturdýr	49
6.1.7	Daglegt eftirlit í sláturhúsum	49
6.2	Tíma- og hitastigsstýring	50
6.2.1	Verklag við framkvæmd hitastigsmælinga*	50
6.2.2	Skráning hitastigs í kæli, frystiklefum og flutningstækjum	50
6.2.3	Uppbíðing og kæling & skráning hitastigs og tíma - Hitastigviðmiðanir í framleiðsluferli matvæla	51
6.2.4	Hitun/upphitun og skráning hitastigs og tíma	51
6.3	HACCP – kerfi*	52
6.3.1	Undirbúningur HACCP - Lýsing á afurðum	53
6.3.2	Flæðirit	53
6.3.3	Hættugreining	54
6.3.4	Mikilvægir stýristaðir – MSS	54
6.3.5	Viðmiðunarmörk	54
6.3.6	Vöktun	55
6.3.7	Úrbætur	55
6.3.8	Fullgilding / Sannprófun / Rýni	55
6.3.9	Skjalahald HACCP	56
6.3.10	Hættur – flokkur I & II	56
6.4	Örverufræðileg viðmið	56
6.4.1	Verklag við fyrirbyggjandi aðgerðir*	56
6.4.2	Framkvæmd fyrirbyggjandi aðgerða – Sýnatökur og eftirfylgni	56
6.4.3	Verklag vegna örverufræðilegra viðmiða	57
6.4.4	Niðurstöður og skráningar örverufræðilegra viðmiða	57
7.	NEYTENDAVERND	58
7.1	Rekjanleiki	58
7.1.1	Verklag við skipulagningu rekjanleika*	58
7.1.2	Rekjanleiki í framkvæmd	58
7.2	Kvartanir / innkallanir / tilkynningaskylda	59
7.2.1	Verklag við innköllun matvæla*	59
7.2.2	Innkallanir	60
7.3	Úrbætur*	60
7.3.1	Skráningar – Mat á úrbótum	60
7.3.2	Daglegt eftirlit í sláturhúsum – Mat á úrbótum	60
7.4	Innri úttektir	61
7.4.1	Verklag innri úttekta*	61
7.4.2	Skráningar – Niðurstöður innri úttekta	61
9.	Annað eftirlit	62
9.1	Sérleyfismarkaðir	62
9.1.1	EAEU – Tollabandalag (Eurasian Economic Union)	62
9.1.2	USA – Bandaríkin	62



1. INNGANGUR

Inngangur

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

Skoðunarhandbók þessi er ætluð starfsmönnum Matvælastofnunar sem starfa við leyfisveitingar og eftirlit á matvælafyrirtækjum sem framleiða matvæli úr dýraafurðum og eru undir eftirliti matvælastofnunar skv. lögum um matvæli nr. 93/1995. Ef heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga hefur einnig eftirlit með fyrirtækjum sem framleiða matvæli úr dýraríkinu ber því að nota þessa skoðunarhandbók við framkvæmd eftirlits.

Tilgangur bókarinnar er að veita starfsfólki sem starfar við eftirlit með matvælafyrirtækjum sem framleiða matvæli úr dýraríkinu leiðbeiningar um hvernig skuli skipuleggja og framkvæma leyfisúttektir og eftirlit.

Leiðbeiningar þessar koma ekki í stað ákvæða í lögum og reglugerðum.

1.2 Lagagrunnur

Til grundvallar þessari skoðunarbók eru lög nr. 93/1995 um matvæli og sérstök lög nr. 55/1998 um sjávarafurðir. Matvælalöggjöf um hollustuhætti og eftirlit gekk í gildi í Evrópu árið 2006 og með samþykkt laga nr. 143/2009 var sú löggjöf innleidd héraðs frá 1. mars 2010 og þar með gildir sama löggjöf um matvæli í öllum ríkjum á Evrópska efnahagssvæðinu (EES). Löggjöfin fjallar um eftirlit og hollustuhætti í matvæla- og fóðurframleiðslu og á Íslandi eru reglugerðir ESB innleiddar orðréttar sem fylgiskjöl með sérstökum gildistöku reglugerðum. Í skoðunarhandbókinni er víða vitnað til þessara reglugerða.

Dæmi: Reglugerð 852/2004/EB (103/2010).

Ákvæði í reglugerðunum hafa tekið breytingum. Á heimasíðu MAST undir hverri reglugerð má sjá þær breytingareglugerðir sem hafa verið innleiddar. Á [EUR –Lex vef ESB](#) löggjöf má finna uppfærða útgáfu (consolidated version) af reglugerðunum þar sem breytingar hafa verið settar inn.

Fyrirkomulagi opinbers eftirlits og með dýraafurðum er lýst í eftirfarandi reglugerðum:

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

Reglugerðirnar ásamt síðari breytingar á þeim má finna á heimasíðu [Mast](#)

1.3 Skilgreiningar

Starfsstöð telst vera hver sá staður sem hlotið hefur starfsleyfi frá Matvælastofnun til framleiðslu matvæla eða fóðurs.

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

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

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

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

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

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

Mengun er þegar hætta er fyrir hendi eða hætta skapast.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.4 Verklag

Eftirlit Matvælastofnunar / MAST byggir á gæðakerfi sem samanstendur af verklagsreglum, vinnulýsingum og leiðbeiningum ásamt eyðublöðum og gátlistum. Skoðunarhandbækur eru leiðbeiningaskjöl og eru hluti gæðahandbókar MAST. Þessi handbók er leiðbeiningaskjal með auðkennið LBE-008 - Skoðunarhandbók – Matvæli úr dýraríkinu. Hún er til stuðnings vinnulýsingu [VLY-002 - Eftirlit](#) – Vinnsla matvæla og fódurs sem tilheyrir verklagsreglu [VLR-021 - Eftirlit](#). Við útgáfu leyfa til matvælavinnslu er unnið skv. [VLR-017 – Leyfi og VLY-001](#)

Markmið með handbókinni er að tryggja samræmi við framkvæmd eftirlitsskoðana. Í skoðunum er stuðst við skoðunatriði sem tengjast lögum og reglum eftir því sem við á. Niðurstöður eftirlits eru færðar í eftirlitsgagnagrunn eins og lýst er í VLY-002. Á vef Matvælastofnunar – www.mast.is er að finna öll gögn sem vísað er til í þessum leiðbeiningum ásamt öðru efni sem nýtist einstaklingum og fyrirtækjum við undirbúning umsóknar um leyfi til vinnslu matvæla.

1.5 Skoðunarkerfið

Markmið skoðana er að sannreyna hvort góðum starfsháttum sé beitt við framleiðslu matvæla. Rík áhersla er lögð á að stjórnendur matvælafyrirtækja uppfylli kröfur sem settar eru fram í gildandi reglugerðum nr. 103/2010 og 104/2010 um hollustuhætti. Stjórnendur matvælafyrirtækja eiga að tryggja að matvæli sem framleidd eru undir þeirra stjórn, séu örugg og í því skyni ber þeim að lýsa starfsháttum sínum með verklagsreglum sem byggja á aðferðum HACCP.

Skoðunarhandbókinni er skipt upp í sjö kafla:

1. Inngangur
2. Leyfi
3. Starfsfólk
4. Byggingar og búnaður
5. Vörumeðferð
6. Framleiðlustjórnun
7. Neytendavernd

Kaflar 2 – 7 lýsa kröfum sem gerðar eru til þess efnis sem kaflinn fjallar um og hvernig eftirliti er háttað. Hverjum kafla er skipt upp í mismunandi marga undirkafla, sem hver um sig samanstendur af nokkrum skoðunatriðum.

1.5.1 Tilefni

Tilefni skoðana getur verið mismunandi, s.s.:

- Reglubundin skoðun
- Eftirfylgniskoðun
- Úttekt v/ leyfisumsóknar
- Ábending/kvörtun
- Sýnataka
- Umbeðin
- Úttekt 3ja aðila
- Annað

Leyfisskírteinið gefur til kynna þá starfsemi sem leyfið gildir fyrir, leyfishafa og aðsetur starfsstöðvar fyrirtækisins. Sé um að ræða úttekt vegna umsóknar um leyfi eru þau skoðunatriði tekin út sem eru merkt með * í þessum leiðbeiningum. Ef sótt hefur verið um viðbót við leyfi er að auki þörf á að skoða atriði sem orsakað geta hættu vegna nálægðar við aðrar vinnslugreinar / starfsemi.

Almennt gera skoðunarmenn MAST ekki boð á undan sér nema því aðeins að gera eigi úttekt þar sem tryggja þarf að sérhæfðir starfsmenn eftirlitsþega séu viðstaddir. Þá er úttektarheimsóknin tilkynnt með hæfilegum fyrirvara.

1.5.2 Framkvæmd skoðunar - Upphafsfundur

Skoðunarmaður lýsir tilefni heimsóknarinnar og fyrirkomulagi heimsóknar/skoðunar og fær upplýsingar um starfsstöðina sem geta auðveldað skoðun.

1.5.3 Skoðun

Í upphafi skoðunar er nauðsynlegt að fara yfir upplýsingar um starfsstöð, starfsemi, forsendur áhættuflokkunar og tengiliði. Spyrja um hvort einhverjar breytingar hafi átt sér stað frá síðustu skoðun. Ef skoðunarmaður er ekki kunnugur starfsstöðinni er eðlilegt að hefja skoðun með ábyrgðarmanni hennar eða fulltrúa hans sem sýni honum starfsstöðina og kynni hann fyrir þeim sem sjá um hina ýmsu hluta framleiðslunnar.

Eftir að hafa verið sýnd vinnlustöðin skal skoðunarmaður fara yfir gæðahandbók vinnslunnar og verklagsreglur með ábyrgðarmanni vinnslu. Ábyrgðarmaður skal þá leggja fram þau skjöl sem skoðunarmaður biður um.

Jafnframt óskar skoðunarmaður eftir tímasettri viðhalds- og úrbótaáætlun fyrir vinnslustöðina. Athugasemdir sem þar eru færðar inn úr eigin athugunum ábyrgðarmanna, metast ekki til frávika, nema þau séu komin fram yfir áætlaðan tíma eða ef áætlunin ber með sér að ekki sé eftir henni farið varðandi viðhald og úrbætur athugasemda.

Skoðunarmaður hefur til hliðsjónar við skoðun skýrslu frá síðustu heimsókn. Farið er yfir athugasemdir sem komu þá fram og kannað hvort athugasemdir með útrunna fresti hafi verið lagfærðar. Við undirbúning skoðunar skal taka mið af áhættuflokki viðkomandi starfsstöðvar og eftir því sem við á leggja meiri áherslu á sannprófun og virkni innra eftirlits og HACCP eftir því sem áhættuflokkurinn er lægri þ.e. áhættuflokkur 1 = mest áhætta, áhættuflokkur 8 = minnst áhætta.

Skoða skal gögn er snúa að tilefni heimsóknarinnar. Skoðunarmaður skoðar starfsstöðina samkvæmt aðferðum þessarar handbókar til að sannreyna að innra eftirlitið sé til staðar og rétt upp byggt. Einnig að byggingar, búnaður og góðir starfshættir séu í samræmi við kröfur um hollustuhætti. Skoðunarmaður metur m.a. með samtölum við starfsmenn hvort þeir hafi hlotið viðeigandi þjálfun, einkum ef starfsmanni er falin vöktun eða eftirlit með mikilvægum stýristað (MSS).

Meðan á skoðun stendur skráir skoðunarmaður allar athugasemdir hjá sér. Skýrsla er fyllt út jöfnum höndum á meðan skoðun fer fram ásamt mati á athugasemdum og eftirfylgni, sjá kafla 1.7.

1.5.4 Lokafundur

Farið er yfir niðurstöður skoðunar, athugasemdir og niðurstaða kynnt fyrir ábyrgðamanni vinnslunnar. Að öllu jöfnu er lokið við skýrslu innan 7 virkra dag og hún send í tölvupósti til ábyrgðarmanns(a). Sé skoðunarmaður í vafa um túlkun einstakra athugasemda geta niðurstöður breyst í meðförum þar til skýrslu er lokað.

1.5.5 Eftirfylgni / næsta reglubundna skoðun

Sé um eftirfylgni að ræða kemur fram á skýrslu áætluð dagsetning eftirfylgniskoðunar. Sé um reglubundna skoðun leitast skoðunarmaður við að upplýsa ábyrgðarmann vinnslunnar um áætlaða tímasetningu næstu skoðunar. Hafa ber í huga niðurstöður eftirlits og eftirlitsáætlun sem byggð er á áhættumati og grunneftirlitsþörf starfsstöðvarinnar. Einnig skal líta til reglugerðar 882/2004/EB (106/2010) 2.lið 3. gr. II.bálks. Þar segir „Opinbert eftirlit skal fara fram án nokkurs fyrirvara nema í tilvikum eins og úttektum sem nauðsynlegt er að tilkynna stjórnendum fóður- eða matvælafyrirtækja um fyrirfram. Ákveða má að sinna opinberu eftirliti á grundvelli hvers tilviks fyrir sig.“

1.5.6 Samantekt

Þegar það á við eru helstu niðurstöður skoðunarmanns teknar saman í lok skýrslugerðar og skráðar í „Aðrar athugasemdir“. Þar er t.d. tekið fram:

- Hvað vel hefur verið gert.
- Ábendingar um hvað mætti betur fara.
- Áherslur skoðunarmanns um eftirfylgni – þvingunarúrræði, andmæli veitt á vettvangi o.s.frv..
- Nöfn annarra skoðunarmanna Matvælastofnunar en skýrsluhöfundar.
- Leiðbeinandi umfjöllun um leyfi annarra yfirvalda t.d. heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga á hverjum stað.

1.5.7 Skoðunarskýrsla

Þær athugasemdir sem kynntar voru ábyrgðarmanni á lokafundi eru færðar beint í skýrslu. Þegar skýrslan hefur verið yfirfarin og skráð er henni lokað og sendist hún þá sjálfkrafa til leyfishafa. Skýrslu skal lokað í síðasta lagi sjö virkum dögum eftir að skoðun fór fram. Skýrslan er send í annað sinn að andmælarétti liðnum sem ákvörðun, þar sem leyfishafa er kynntur kæruréttur. Þegar ábyrgðarmaður (leyfishafi) opnar skýrsluna þá er staðfesting skráð í Ís-Leyf, ef skýrslan er ekki opnuð er hún prentuð út og send viðkomandi í ábyrgðarpósti.

1.5.8 Áhættumiðað opinbert eftirlit

Lögum samkvæmt skal skipulag opinbers eftirlits vera áhættumiðað þar sem horft skal m.a. til þeirrar hættu sem fylgir hráefninu, framleiðslunni og framleiðsluaðferðinni, eftirlitssögu starfsstöðvarinnar, og áreiðanleika innra eftirlits hennar. Er þá t.d. tekið mið af því hve viðkvæm matvælin eru gagnvart skemmdaráhrifum, hvernig þeirra er neytt, hvert innihald þeirra er sem og hverjar afleiðingar kynnu að verða fyrir neytandann ef matvælin reynast óörygg. Með áhættumiððu eftirliti er tekið tillit til þessara þátta auk aðstæðna hjá hverjum framleiðanda, en þá er horft til umfangs og eðlis framleiðslunnar auk þess hvort matvælin séu sérstaklega ætluð viðkvæmum neytendahópi eða hópum.

Út frá þessum forsendum eru starfsstöðvar áhættuflokkaðar en áhættuflokkur segir til um s.k. „eftirlitþörf“ fyrir hverja starfsstöð fyrir sig í fjölda klukkustunda á ári. Viðbótartímar geta síðan bæst við vegna fjölbreytileika starfseminnar og hvort framleiddar séu vörur ætlaðar beint á neytendamarkað og er þá tekið mið af umfangi þeirrar framleiðslu. Sæki leyfishafi um viðbót við leyfi sitt eða ef breyting verður á þeim forsendum sem áhættuflokkunin byggir á, getur það leitt til breytinga á áhættuflokkun starfsstöðvarinnar og mati á eftirlitþörf hennar. Með „starfsstöð“ er átt við þá framleiðslueiningu eða -einingar sem hafa sama „samþykkisnúmer“. Nánar um áhættu- og frammistöðuflokkunarkerfið má finna í leiðbeiningum um [Áhættu- og frammistöðuflokkun fóður- og matvælaefyrirtækja sem heyra undir eftirlit Matvælastofnunar](#)

1.5.9 Myndatökur

Myndir geta verið gagnlegar og veita oft betri upplýsingar en texti. Hægt er að setja myndir inn á hvert skoðunaratriði sem stuðning við athugasemd. Heimilt er skv. 30.gr.b. laga nr.93/1995 um matvæli að taka myndir á vettvangi. Æskilegt er að taka myndir þegar um „Alvarlegt frávik“ er að ræða. Einnig er hægt að nota myndir sem sönnun þess að úrbótum hafi verið sinnt.

1.5.10 Gjaldtaka

Reglubundið eftirlit

Gjald fyrir reglubundið eftirlit með starfsstöðvum sem hafa verið áhættuflokkaðar er samkvæmt gjaldskrá. Aðeins er greitt fyrir eftirlit sem framkvæmt er á eftirlitsstað og greitt er fyrir hvern hafinn stundarfjórðung. Til viðbótar skal greiða akstursgjald fyrir hverja eftirlitsheimsókn samkvæmt reglugerð. Tímar vegna reglubundins eftirlits áhættuflokkaðra starfsstöðva eru skráðir í „Tímar“ við úttekt. Sé framkvæmt viðbótareftirlit s.s. vegna sérleyfismarkaða eða eftirlitsverkefna (t.d. merkingareftirlit) þá eru skráðir tímar í „Viðbótartímar“. Rauntími er skráður í „Viðbótartíma“, m.t.t. undirbúnings, aksturstíma, skoðunar og frágangs/skýrslugerðar.

Akstursgjald fylgir sjálfkrafa með skráningu á eftirliti.



Annað eftirlit

Tímar vegna eftirfylgniskoðana, ábendinga/kvartana, umbeðið o.s.frv. eru skráðir í „Tímar“ og reikna þarf með undirbúningi, aksturstíma, skoðun og frágangi/skýrslugerð. Gjald fyrir annað eftirlit er samkvæmt gjaldskrá.

Akstursgjald fylgir sjálfkrafa með skráningu á eftirliti. Sé um skil á umbeðnum gögnum í kjölfar reglubundins eftirlits að ræða, þá er það skráð inn sem eftirfylgniskoðun og er hakað er „Afgreitt á skrifstofu“. Tími vegna umsýslu/frágangs/skýrslugerðar er skráður í „Tímar“ við úttekt. Ef hakað er við „Afgreitt á skrifstofu“ fylgir ekki með akstursgjald. Gjaldtaka vegna eftirlits fer eftir reglugerð um gjaldskrá fyrir eftirlit og aðra gjaldskylda starfsemi Matvælastofnunar, [sjá reglugerð](#).

Nánari leiðbeiningar er að finna [hér](#).

1.6 Mat á athugasemdum og eftirfylgni

1.6.1 Mat á athugasemdum við skoðunatriði

Við skoðun sérhvers skoðunatriðis skal skrá allar athugasemdir.

Athugasemdir geta fengið þrenns konar vægi skv. eftirfarandi:

LS = Lagfært á staðnum:

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

F = Frávik:

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

Úrbótum skal ljúka innan 7 virka daga, en ef athugasemdin gefur tilefni til, er gripið til þvingunarúrræða strax, samkvæmt VLY-051. 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.

Meðalhófsreglan

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

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

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

1.6.2 Eftirfylgni- þvingunaraðgerðir

Ef athugasemd sem fékk dóminn LS er aftur til staðar í næstu skoðun, fær athugasemdin dóminn F.

Eftirfylgni skoðunarmanna MAST eru sem hér segir.

Skoðunatriði með dóminn Frávik.

- **Heimsókn 1 – reglubundin:** Úrbótum skal ljúka fyrir næstu skoðun.
- **Heimsókn 2 – reglubundin:** Veita má viðbótarfrest til úrbóta til skamms tíma, þó að hámarki í 3 mánuði.
 - *Skoðunatriðið fær enn dóminn F en jafnframt er dæmt A í 7.3.1.*
 - *Skoðunarmaður bendir stjórnanda / ábyrgðarmanni á að þvingunarúrræðum verði beitt verði úrbótum ekki sinnt, (30.gr. laga nr. 93/1995 um matvæli*1).*
- **Heimsókn 3 –eftirfylgni:** Skoðunatriðið fær dóminn F en dæmt er A í 7.3.1,veittur er frestur lengst til 7 daga, andmælaréttur veittur á vettvangi. Eftir það fær stjórnarsýslusvið MAST skoðunarskýrsluna og þvingunar- eftirfylgniferill ([VLR-022](#)) tekur við.

Skoðunatriði með dóminn Alvarlegt frávik.

- **Heimsókn 1 – reglubundin:** Veittur frestur til úrbóta er lengstur 7 dagar.
 - *Skoðunarmaður bendir ábyrgðarmanni á að þvingunarúrræðum verði beitt verði úrbótum ekki sinnt, (30.gr. laga nr. 93/1995 um matvæli*1) , andmælaréttur*2 veittur á vettvangi.*
- **Heimsókn 2 –eftirfylgni:** Skoðunatriðið fær dóminn A og dæmt er jafnframt A í skoðunatriði 7.3.1. Stjórnarsýslusvið MAST fær skoðunarskýrsluna og þvingunar- eftirfylgniferill ([VLR-022](#)) tekur við.

Stjórnarsýslusvið MAST fylgir eftir skoðunarskýrslu vegna eftirfylgni og sem inniheldur dóminn A í 7.3.1. Stjórnarsýslusviðið stýrir framkvæmd þvingunaraðgerða. Stjórnanda /ábyrgðarmanni er kynnt ákvörðun um þvingunaraðgerðir. Mál sem komast á þetta stig fá síðan lögformlega meðhöndlun hjá MAST ([VLR-022](#)).

Þvingunaraðgerðir geta t.d. verið:

- Stöðva starfsemi að öllu leyti eða að hluta*3
- Stöðva/takmarka framleiðslu og/eða dreifingu, leggja hald á vöru, förgun vöru.*3
- Texti sem setja á inn við þessar aðstæður þegar skoðunarmaður bendir stjórnanda / ábyrgðarmanni á alvöru málsins.
 - *1 Ef ekki verður brugðist við þeim athugasemdum sem gerðar hafa verið bendir undirritaður á að samkvæmt verklagi Matvælastofnunar verður gripi til þvingunarúrræða sbr. 30.gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.
 - *2Dæmi um texta varðandi andmæli:
Farið var yfir skoðunarskýrslu með eftirlitsþega og honum gerð grein fyrir niðurstöðum og hvaða kröfur stofnunin hygðist gera varðandi úrbætur og tímafrest. Því næst var eftirlitsþega upplýstur um andmælarétt sinn og honum gefin kostur á að koma þeim á framfæri. [Upplýsa um sjónarmið eftirlitsþega eða upplýsa að eftirlitsþegi hafi ekki komið á framfæri andmælum].
 - *3„Samkvæmt 20.gr. laga nr. 93/1995 um matvæli er framleiðsla og dreifing matvæla háð leyfi Matvælastofnunar. Stofnuninni er heimilt að stöðva starfsemi að hluta eða í heild ef um er að ræða starfsemi sem er rökstuddur grunur er um að matvæli séu heilsuspillandi og óhæf til neyslu eða valdi tjóni á öðrum hagsmunum, sbr. 1.mgr. 30. gr. laganna og/eða stunduð án tilskilins leyfis, sbr. 2.mgr. 30. gr. laganna“.

1.6.3 Tímabundin stöðvun starfsemi

Öll brot á lögum og reglum um matvælaframleiðslu geta leitt til tímabundinnar stöðvunar starfsemi að hluta eða í heild sinni.

Verði skoðunarmaður var við í skoðun að aðstæður eru óviðunandi í fyrirtæki sem er til skoðunar og bein hætta stafi af ef framleiðsla heldur áfram, er hægt að grípa til tímabundinnar stöðvunar starfsemi. Þurfi að koma til stöðvunar starfsemi skal unnið í samkvæmt [VLY-051](#) í Gæðahandbók MAST.

Dæmi um tilvik sem geta leitt til stöðvunar starfsemi eru:

- Starfsstöð ekki með leyfi til framleiðslu matvæla.
- Hluti af starfsemi er án leyfis.
- Augljós hætta á krossmengun frá hráum matvælum í tilbúin matvæli.
- Áberandi óhreinindi inni í vinnslurýmum og þá einkum á snertiflötum matvæla.
- Áberandi óþrif utan dyra sem berast inn í vinnslurými.
- Rangar merkingar (ofnæmisvaldar og öryggisatriði).

Við stöðvun starfsemi er ábyrgðarmanni jafnframt gerð grein fyrir hvað hann þurfi að lágmarki að lagfæra til þess að stöðvun sé aflétt af starfsemi.

1.6.4 Flokkun starfsstöðva

Eftirlitstímar hvernar starfsstöðvar sem ákvarðast skv. áhættumati, miðast við starfsstöð í B-flokki, en þær geta flokkast í A, B eða C-flokk. Stjórnendur matvælafyrirtækja geta síðan haft áhrif á flokkun og þar með á eftirlitþörfina með því að viðhafa góða starfshætti, hafa virkt innra eftirlit og halda vel við húsnæði og búnaði. Starfsstöðvar sem ítrekað sýna fram á að þær uppfylli kröfur löggjafarinnar og uppfylla þessi skilyrði geta flokkast sem A fyrirtæki, en við það helmingast eftirlitstímar starfsstöðvarinnar miðað við starfsstöð í B-flokki. Starfsstöðvar sem ítrekað uppfylla ekki kröfur og grípa ekki til viðeigandi úrbóta þegar þeirra er þörf geta farið í C-flokk en þá er eftirlitþörf þeirra metin 50% hærra heldur en starfsstöðva í B-flokki. Auk þessa geta bæst við tímar vegna eftirfylgni vegna alvarlegra frávika.

Nánar um frammistöðuflokkun í kafla 2.7 í [Áhættu- og frammistöðuflokkun fóður- og matvælafyrirtækja sem heyra undir eftirlit Matvælastofnunar](#)

Á skýrslu kemur fram niðurstaða eftirlits. Talin eru upp heildarfjöldi skoðunatriða sem hafa verið skoðuð, hversu mörg eru dæmd frávik og hvað mörg alvarleg frávik.



2. LEYFI

2.1 Samþykki / Leyfi

6.gr. Reglugerð 852/2004/EB (103/2010) 14.gr. laga nr. 55/1998

2.1.1 *Leyfi / skráning MAST*

Leyfisskírteini og starfsemi er í samræmi við skráningu samþykktra starfsstöðva á heimasíðu [Matvælastofnunar](#).

- Engin önnur starfsemi á sér stað í vinnslusölum en sú sem leyfi fyrirtækisins nær yfir.
- Eigendur fyrirtækisins eru þeir sömu og áður sem og tengiliðir.
- Hafi fyrirtækið t.d. útvíkkað starfsemi sína, komið með nýjar afurðir eða framleiðsluferla, þarf að meta hvort það hafi breytingar í för með sér á leyfi starfsstöðvarinnar. Farið í stjórnborð ÍsLeyfs og leyfi uppfært og endurútféfið.

Staða leyfis og einstakrar starfsemi innan leyfis getur verið:

- Umsókn
- Í gildi – skilyrt
- Í gildi
- Í bið
- Fallið úr gildi

Mat á athugasemd:

Sé vinnsla hafin án leyfis MAST eða ný vinnsla hafin án leyfis í viðbótargrein sem er ólík þeim sem fyrir eru, er dæmt **Alvarlegt frávik**.

3. STARFSFÓLK

3.1 Skipulag, þekking, þjálfun, hæfni

1. kafli og Viðauki II, kafli XII í reglugerð 852/2004/EB (103/2010) 853/2004/EB (104/2010)

3.1.1 Verklag við þjálfun starfsfólks*

Verklag er til um skipulag og ábyrgðarskiptingu ásamt skrá og áætlun um fræðslu/þjálfun starfsmanna um góða starfshætti, innra eftirlit og HACCP.

- Ábyrgðarsvið og starfslýsingar starfsmanna eru skýrar.
- Mat fyrirtækisins á þörf á fræðslu/þjálfun þess starfsfólks sem meðhöndlar matvæli er ljós og sett fram í þjálfunaráætlun.
- Viðbótarþjálfun á að miðast við að gera starfsfólk sem starfar við framleiðslu matvæla, hæft til að skilja tilgang og aðferðir innra eftirlits fyrirtækisins og til að beita því verklagi sem það útheimtir.
- Nýráðið starfsfólk og þeir sem ráðnir eru til skemmri tíma, skulu fá kennslu/fyrirmæli um mikilvægi góðra starfshátta þegar þeir hefja störf. Kennslan á að taka mið af þeim verkum/verkefnum sem starfsfólk er ráðið til að vinna.
- Þeir starfsmenn sem eru ábyrgir fyrir framkvæmd eftirlits sem byggir á meginreglum HACCP skulu hafa hlotið fræðslu/þjálfun á því sviði. Einkum er það mikilvægt að þekking og þjálfun þeirra nái til hættugreiningar og mikilvægra stýristaða MSS.
- Í verklagi skal jafnframt lýsa mati, úrbótum og hvað skrá skuli.

3.1.2 Framkvæmd þjálfunar

Skráningar eru í samræmi við verklag.

- Það skal koma fram af skráningum að viðhlítandi menntun/þjálfun um góða starfshætti, eigið innra eftirlit og meginreglur HACCP hafi átt sér stað sé í samræmi við áætlanir.
- Fyrir liggja listar yfir þá starfsmenn sem hlotið hafa þjálfun og hvenær hún átti sér stað ásamt staðfestingu starfsmanna á fenginni þjálfun.

3.1.3 Þekking stjórnanda og ábyrgðarmanna

Þekking stjórnanda / ábyrgðarmanna á innra eftirliti byggðu á grunnreglum HACCP er til staðar og telst viðunandi.

- Kannið þekkingu stjórnanda / ábyrgðarmanna, meðlima HACCP-hóps og þátttöku þeirra í miðlun gæðakerfis starfsstöðvarinnar til starfsmanna.
- Viðunandi þekking á innra eftirlitskerfi fyrirtækisins er til staðar meðal starfsfólks.
- Starfsfólk skal vera meðvitað um og framfylgja því verklagi/fyrirmælum sem gilda um þau verkefni sem það er að vinna. Gerið t.d. athugun (stikkprufu) með því að spyrja starfsfólk um þau fyrirmæli sem það hefur fengið varðandi þau verkefni sem það er að vinna. Ef MSS er í ferlinum ræðið við þá sem sjá um að skrá þá vöktun sem fer fram á mikilvægum stýristöðum (MSS).



3.2 Hreinlæti / heilsa

Viðauki II kafli VIII í reglugerð 852/2004/EB (103/2010)

3.2.1 Umgengisreglur og heilsufar*

Verklag er til staðar um persónulegt hreinlæti og heilsufar.

- Fyrirtækið hefur sett reglur um hvernig skuli meðhöndla persónulegan klæðnað og vinnufatnað starfsfólks, persónulegt hreinlæti ásamt varúðarráðstöfunum til að hindra að starfsfólk sem haldið er sjúkdómum sem geta borist í matvæli vinni við meðhöndlun matvæla.
- Reglurnar taki mið af þeim verkefnum sem starfsfólkið vinnur (dæmi: starfsmaður getur unnið störf bæði í hreina og óhreina hluta vinnslunnar), ólíkra starfshópa (á einnig við um „aðra“ s.s. viðgerðarmenn og þá sem eru að ná í eða afhenda vörur inn í vinnslusali).
- Reglurnar skulu m.a. taka á eftirtöldu:
 - *Reglur um notkun vinnufatnaðar*
 - *Að nægilegt magn hlífðarfatnaðar (s.s. sloppar, svuntur, stakkar, hanskar), skófatnaðar, hárneta o.s.frv. sé ávallt til staðar, hvernig hann er þrífinn, geymdur og hvernig hann er notaður.*
 - *Handþvotti og hvenær starfsfólk skuli þvo og sótthreinsa hendur sínar.*
 - *Reykingum, notkun munn- og neftóbaks, notkun naglalakks, skartgripa, armbandsúra o.s.frv. Umgengisreglur sem taka á þessum þáttum skulu vera sýnilegar og starfsfólki kunnar.*
 - *Notkun heilsufarsyfirlýsinga og reglur um hvernig komið er í veg fyrir að fólk sem haldið er sjúkdómum sem geta borist með matvælum vinni við meðhöndlun matvæla (meðhöndlun sára, ígerða og viðbrögð við grun um smithættu).*
 - *Aðskilnað/geymslu persónulegs klæðnaðar og vinnufatnaðar.*
 - *Hvar skuli geyma mat og drykkjarvörur starfsmanna og hvar eigi að neyta matar.*
 - *Notkun hlífðarfata fyrir gesti og verktaka sem eru að heimsækja eða vinna í vinnslusölum.*
- Í verklagi skal jafnframt lýsa vöktun, eftirfylgni og aðgerðum til úrbóta ásamt því hvað skrá skuli.

3.2.2 Eftirfylgni með umgengni og heilsufari

Skráningar eru í samræmi við verklag.

- Dómur byggir á því hvort sjá megi af skráningum hvort fyrirmæli hafi verið gefin til viðkomandi starfsmanna og hvort reglum um persónulegt hreinlæti og heilsufar sé fylgt eftir.

3.2.3 Hlífðarfatnaður o.fl.

Starfsfólk sem starfar þar sem matvæli eru meðhöndluð er í hreinum hlífðarfötum og með hárneta / skeggnet. Starfsfólk ber ekki skartgripa eða aðra hluti sem mengað geta matvælin.



3.2.4 Smithætta og sár

Fólk sem gæti borið smit, vinnur ekki störf þar sem hætta er á að smit berist í matvælin. Til þess að starfsmaður sem er t.d. með sár á höndum, megi vinna við framleiðslustörf, verða fullnægjandi varúðarráðstafanir að hafa verið gerðar.

3.2.5 Handþvottur

Handþvottaaðstaða sem er til staðar á heppilegum stað/stöðum í vinnslusölum þar sem er auðvelt að komast að. Handþvottaaðstaðan er í þægilegri fjarlægð frá starfsstöðum og er notuð í samræmi við reglur þar um.

- Athuga umferð á milli hreinna og óhreinna svæða til að komast að handþvottaaðstöðu.
- Kannið hvort starfsfólk þvoi sér t.d. eftir hlé.

3.2.6 Búningsherbergi

Útifatnaður er geymdur aðskilinn frá vinnufatnaði. Gott skipulag og umgengni í búningsherbergjum og þau eru hrein.

- Kannið umgengni í búningsherbergjum og skipulag.
- Kannið hvort búningsherbergi séu notuð sem geymsla undir óviðkomandi hluti.

4. BYGGINGAR OG BÚNAÐUR

4.1 Vatn

Viðauki II, kafli VII í reglugerð 852/2004/EB (103/2010). Reglugerð Nr. 536/2001

4.1.1 Verklag um heilnæmi vatns*

Verklag er til sem tryggja á eftirlit með að vatn og sjór uppfylli kröfur um heilnæmi.

- Tekið skal fram hvort fyrirtækið noti vatn eða sjó frá eigin veitu (ef svo er, er fyrirtækið jafnframt framleiðandi hreins vatns/drykkjarvatns). Í þannig tilviki gilda kröfur neysluvatnsreglugerðar nr. 536/2001.
- Verklag taki m.a. til
 - *sýnatökuáætlunar (a.m.k. árlegrar sýnatöku),*
 - *árstíðabundinnar vinnslu,*
 - *sýnatökuleiðbeininga,*
 - *hreingerningar á krönum, ásamt reglum um síuskipti,*
 - *hreisunar spúlmunnstykki, slangna og notkunar slönguupphengja.*
- Verklag nái einnig til geymslutanka fyrir vatn ef þeir eru til staðar.
- Framleiðsla á ís til eigin nota falli undir kröfur neysluvatnsreglugerðarinnar.
- Er vatnið meðhöndlað í starfsstöðinni með það að markmiði að eyða örverum.
- Í verklagi skal sýna viðmiðunarmörk, vöktun, mælingar eða mat, úrbætur og hvað skrá skuli og hvaða vottorð eigi að vera fyrir hendi.

Vatn sem ekki uppfyllir kröfur til neysluvatns má nota til eldvarna, gufumyndunar og kælingar á kæli- og frystitækjum sé tryggt að ekki sé hætt á að það valdi mengun á afurð.

- Lagnir fyrir óneysluhæft vatn/sjó skulu rækilega auðkenndar frá lögnum fyrir neysluvatn eða hreinan sjó. Sérstaklega skulu úttök merkt.

4.1.2 Skráningar, vottorð og vatnsgæði

Af rannsóknaniðurstöðum kemur fram að sýni eru tekin skv. sýnatökuáætlun og að vatn eða sjór uppfylli kröfur neysluvatnsreglugerðar.

- Viðmiðunarmörk
 - Ónothæft ef fjöldi örvera við 22°C > 100/ml.
 - Ónothæft ef fjöldi kólígerla > 0/100 ml.
 - Ónothæft ef fjöldi *Escherichia coli* > 0/100 ml.
- Til staðar skulu vera vottorð um efnainnihald vatns, örveruinnihald vatns frá leiðslum fyrirtækisins og úr eigin ísframleiðslu samkv. kröfum reglugerðar um neysluvatn.
- Sé notaður sjór, skal fyrirtækið geta sýnt fram á að uppsprettan geti ekki mengast frá umhverfinu (t.d. röng staðsetning á inntaki á hafnarsvæði).

Verklag skal jafnframt lýsa viðmiðunarmörkum, vöktun, mati og aðgerðum til úrbóta ásamt því hvað skrá skuli.

4.2 Meindýr / smitvarnir

Viðauki II kaflar VI og IX í reglugerð 852/2004/EB (103/2010), 28.gr. laga um velferð dýra nr. 55/2013, 47.gr. efnalaga nr. 61/2013

4.2.1 Verklag meindýravarna*

Í verklagi er lýst hvernig tryggt er að meindýr, skordýr, flugur og tamin dýr (þ.e. húsdýr og önnur dýr) geti ekki komist inn í fyrirtækið og mengað matvælin.

- Verklag lýsir fyrirbyggjandi aðgerðum sem gerðar eru til að koma í veg fyrir að meindýr komist inn. T.d. er í umgengnisreglum regla um takmörkun á aðgengi gæludýra?
- Koma skal fram í lýsingu /á teikningum
 - *hvar nagdýragildirur eru staðsettar (utanhúss og innanhúss),*
 - *hvar flugnafangarar eru staðsettir,*
 - *lýsa skal gerð gilda,*
- Samningur við fagmann skal vera til staðar sé notað eitur í gildirur.
- Sjá skal til þess að eiturefni séu geymd í læstu aðskildu rými án tenginga við vinnslusvæði.
- Í verklagi skal jafnframt lýsa viðmiðunarmörkum, vöktun, mati og aðgerðum til úrbóta ásamt því hvað skrá skuli.

4.2.2 Framkvæmd meindýravarna - Eftirfylgni

Skráningar eru í samræmi við verklag.

- Kannið hvort sjá megi af skráningum hvort fyrirbyggjandi aðgerðir séu viðhafðar og hvort virkum aðferðum við eyðingu sé beitt ef meindýr eru til staðar.
- Skráningar skulu m.a. gefa til kynna tímasetningu og staðsetningu eyðingar, hvaða eyðingarefni voru notuð svo og biðtíma áður en framleiðsla hófst á ný.

4.2.3 Meindýr- Forvarnir

Varnir eru til staðar til að lágmarka innkomu meindýra.

- Afgreiðsludýr, göngudýr skulu vera þéttar (op ekki meira en 3 mm) og gluggar skulu vera þéttir eða með neti séu þeir opnanlegir.
- Loftræstiop skulu vera með flugnaneti. Ristar (max 12,5 mm op) skulu vera á niðurföllum og vatnslásar í lögnum.
- Eru svæði s.s. lagersvæði þannig frágengin að auðvelt er að viðhafa virkt meindýraeftirlit?
- Er næsta umhverfi bygginga fyrirtækisins laust við rusl og drasl sem getur verið afdrep fyrir meindýr?
- Er gróður utanhúss afdrep fyrir meindýr?
- Er gengið þannig frá körum, bökkum, brettum og búnaði, sem geymd eru utanhúss, að ekki myndist afdrep fyrir meindýr?
- Sé fiskur á hjöllum skal hann varinn fyrir ágangi fugla.
- Nota má eitur ef þörf er á (meindýr til staðar) og skal eitrun vera framkvæmd af fagmönnum. 47.gr. laga nr. 61/2013 (Efnalög)

Ekki má nota límbakka sem nagdýragildru sbr. 28.gr. laga nr. 55/2013. (Lög um dýravelferð).



4.3 Þrif

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

4.3.1 Verklag þrifa*

Verklag lýsir hvernig tryggt er að vinnsluhúsnæði, ásamt innréttingum þess og búnaði, þ.m.t. flutningstæki og ílát undir matvæli eru þriffin og sótthreinsuð þegar það á við með reglubundnu millibili.

- Verklagið skal innhalda hreinlætisáætlanir (þrifaplan) þar sem framkvæmd þrifa er lýst, þrifatíðni ásamt lista yfir þau þrifaefni sem eru notuð.
- Eru leiðbeiningar um blöndun og hættulausa notkun til staðar.
- Þrifaefni skulu vera ætluð til nota í matvælaíðnaði.
- Það skal skilgreint hvernig skuli geyma þrifabúnað og þrifaefni.
- Lýsa skal skipulagi þrifa til að tryggja að engin svæði, búnaður eða hlutir verði undanskildir.
 - *Kannið hvort það komi fram í verklagi að snertifletir matvæla skuli þrifnir daglega eða oftár ef þörf krefur.*
 - *Kannið hvort það séu sérstök fyrirmæli um þrif á flötum sem erfitt er að komast að s.s sundurtöku kvarna (marningshakkavéla).*
 - *Kannið hvort tilgreint sé, ef þörf krefur, á hvern hátt þrifum á „ekki-snertiflötum“ sem eru fyrir ofan matvæli í vinnslu, er háttað.*
- Í verklagi skal jafnframt lýsa viðmiðunarmörkum, vöktun, mati og aðgerðum til úrbóta ásamt því hvað skrá skuli.

4.3.2 Framkvæmd þrifa

Skráningar eru í samræmi við verklag.

- Vörulýsingar þrifaefna.
- Staðfesting starfsfólks sem annast þrif, á því að þrif hafi átt sér stað.
- Skráningar á eftirliti með þrifum (bæði sjónrænt og örverufræðilegt t.d. með rodac-skálum/stroksýnum (ATP), eftirlit með þrifahitastigi).
- Staðfesting ábyrgðarmanns á eftirliti með þrifum sé þess talin þörf.

4.3.3 Búnaður í snertingu við hráefni/afurð

Óhreinindi sem ekki eru eðlileg afleiðing starfseminnar, eiga ekki að vera til staðar á vinnslusvæðum, áhöldum og búnaði sem er í beinni snertingu við matvæli. Óhreinindi eiga ekki að vera fyrir ofan matvæli í vinnslu ef hætta er á að þau eða hlutar úr þeim geti fallið í afurðina. Með búnaði er hér átt við t.a.m. borð, skurðarbretti, færíbönd, bauka, rennur, bakka, kör og grindur sem komast í snertingu við matvæli. Sömuleiðis er átt við tækjabúnað þar sem ákveðnir fletir komast í beina snertingu við matvæli, sbr. skurðarvélar, kvarnir (hakkavélar), pökkunarvélar, blöndunarvélar, klakavélar, klakalöndunarbúnað, tanka og lagnir.

- Einnig falla hér undir áhöld, s.s. sleifar, spaðar, hnifar og kör til geymslu afurða ásamt flötum á og í kæli- og frystitækjum og uppþvottavélum.
- Kannið sérstaklega þau áhöld sem þarf að taka í sundur til þess að hægt sé að þrifa þau, s.s. spaða og áskrúfuð handföng.
- Kannið einnig staði ofan við eða í mikilli nálægð við svæði þar sem unnið er við matvæli, þar sem óhreinindi eða aðskotahlutir geta fallið niður á afurðina og mengað hana.
- Kannið hvort gólf og búnaður er þrífinn meðan óvarðar afurðir eru til staðar í vinnslurými, með þeim hætti að mengun geti úðast yfir afurð og fleti sem snerta afurð.
- Kannið hvort hætta sé á að vatn á gólfum slettist á matvæli.
- Kannið hvort sérkröfur um sótthreinsun á hnífum séu uppfylltar í kjötvinnslum og sláturhúsum.

4.3.4 Loftræsting

Sjáanlegur loftræstibúnaður er hreinn s.s. ristar og stokkar.

- Við mat á athugasemd skal meta hvort uppsöfnun raka sé þannig að hætta sé á að þéttivatn leki á matvæli og uppsöfnun á feiti bendi til þess að loftræsting sé ekki í lagi eða ófullnægjandi, eða að mengun geti borist (breiðst út) frá loftræstingunni.
- Dæmi um hættu á mengun: fitusíur eða útblástur er stíflaður; það dropar fita úr fitusíu eða gufugleypi og óhreinindi eru við innblásturs- eða útblástursop lofts sem geta borist í matvælin.

4.3.5 Búnaður ekki í snertingu við hráefni/afurð

Óhreinindi sem stafa af ófullnægjandi þrifum eru ekki sjáanleg.

- Kannið sérstaklega hvort vanþrif séu á ljósabúnaði, lögnum og festingum í lofti, á bak við innréttingar, undir búnaði eða á stöðum þar sem erfitt er að koma þrifum við.
- Athugið hvort vatn safnist í polla.
- Veitið sérstaklega stjórnstækjum (s.s. handföngum og rofum) athygli.
- Kannið hvort ílát undir aukaafurðir (ABP) og sorpílat sé á þrifaáætlun.



4.3.6 Flutningar á matvælum

Ökutæki, gámar, kör og önnur ílát sem notuð eru við flutninga á matvælum eru hrein.

- Innri fletir flutningatækis skulu gerðir úr efnum sem auðvelt er að þrifa og sótthreinsa. Eiga að vera þétt og ógegndræp.
- Kannið þegar dyr eru opnaðar hvort lykt og sjón bendi til mengunar eða óhreininda sem gæti skaðað þær afurðir sem eru í flutningstækinu.
- Við sláturhús skal vera aðstaða til að þvo og sótthreinsa gripaflutningabíla. Nálæga þvottaaðstöðu má nota að fengnu leyfi Matvælastofnunar.

4.3.7 Handþvottaaðstaða

Handþvottaaðstaða, handföng og búnaður fyrir sápu, gerileyði og þurrkur, er hreint.

- Veitið sérstaka athygli þeim búnaði sem þarf að snerta með höndum.

4.3.8 Gólfniðurföll

Gólfniðurföll eru hrein og laus við úrgang og lykt.

- Slæm lykt úr gólfniðurfalli getur verið merki um ófullnægjandi þrif eða að niðurfallið sé í ólagi.
- Kannið sérstaklega frágang á vatnslásum niðurfalla.

4.3.9 Þrifaáhöld

Búnaður sem er notaður við þrif skal vera hreinn.

- Kannið hvort þrifaáhöld séu upphengd og ekki geymd á gólfi.
- Athugið að óhrein þrifaáhöld flytja einungis óhreinindi til. Sjá skoðunaratriði 4.5.1.

4.4 Eigið viðhaldseftirlit með byggingum og búnaði

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

4.4.1 Verklag / viðhalds- / úrbótaáætlun*

Verklag er til staðar fyrir eigið eftirlit og viðhald húsnæðis og búnaðar. Verklagið nái til allra svæða, innréttinga og búnaðar, allra ökutækja og gáma sem notaðir eru til flutninga á matvælum. Liggi fyrir skrifleg viðhalds- / úrbótaáætlun um þessar athugasemdir þar sem eðlilegur tími til úrbóta er innfærður, skal ekki dæma frávik, svo fremi að ekki sé hættu að afurð mengist vegna athugasemdar. Tíðni eftirlits með byggingum og öðrum búnaði tekur mið af umfangi starfsemi fyrirtækisins. Verklagið skal bæði innihalda fyrirætlun um viðvarandi og fyrirbyggjandi viðhald.

- Eftirlit með húsnæði, innréttingum og búnaði s.s.:
 - Þjónustu- og ástandseftirlit með loftræstingu, vatnsleiðslukerfi, þrýstingum, tækjabúnaði s.s. kælibúnaði, hitunarbúnaði, lokum (ventlum) og pökkunarvélum
 - Kvörðun eða prófun mælitækja s.s. hitanema í framleiðsluferlinu, þrýstimæla /þrýstinema, sjálfvirkra framleiðslutýrikerfa og voga. Sjá leiðbeiningar MAST „Prófun á hitamælum“
- Verklagið skal jafnframt lýsa viðmiðunarmörkum, vöktun, mati og aðgerðum til úrbóta ásamt því hvað skrá skuli.

4.4.2 Framkvæmd viðhalds- / úrbótaáætlunar

Skráningar eru í samræmi við verklag.

- Kannið framkvæmd á skráningum s.s. athugasemdum um viðhaldsþörf, tímasettri viðhaldsáætlun og kvittunum.
- Undir þetta fellur viðhald á húsnæði, búnaði og tækjum starfsstöðvarinnar s.s. á verkfærum og flötum, vinnusvæðum (gólfum, veggjum og loftum), innréttingum, búnaði, loftræstingu, þéttlistum, vatnslögnum (drykkjarvatn), lýsingu, ísvélum og kæli- og frystibúnaði að meðtöldum affrystingarbúnaði, hitanemum, þrýstimælum/-nemum o.s.frv.
- Kannið hvort afstaða hafi verið tekin til athugasemda eftirlitsaðila úr fyrri skoðunum.
- Úrbætur eru metnar undir skoðunatriði 7.3.1

4.4.3 Búnaður í snertingu við hráefni/afurð

Flötum sem komast í snertingu við afurðir í vinnslu er vel við haldið og eru auðveldir í þrifum.

- Kannið sérstaklega t.d. færribönd, skurðarbretti, grindur, bakka, kör, tanka, hnífa og áhöld með holu skafti.

4.4.4 Búnaður ekki í snertingu við hráefni/afurð

Efni í flötum, sem almennt eru ekki snertifletir við matvæli skal vera þétt og ógegndræpt, því skal haldið vel við og vera auðvelt í þrifum. Hér er einnig átt við lyftara og önnur verkæri og áhöld.

- Kannið hvort dæmi séu um t.d. trosnað eða skemmt yfirborð, flagnandi málningu, slæm samskeyti, ryðmyndun, vatnsskemmdir og ómáluð gegndræp efni s.s. timbur. Undir þetta skoðunatriði fellur jafnframt hvort þessar athugasemdir eru færðar inn á viðhaldsáætlun.

4.5 Hönnun starfsstöðva*

Viðauki II kaflar I - III í reglugerð 852/2004/EB (103/2010)

Viðauki III. I. þáttur í reglugerð 853/2004/EB (104/2010), Reglugerð 854/2004/EB (105/2010)

4.5.1 Fyrirkomulag, vöruflæði og flæði starfsfólks*

Fyrirkomulag í starfsstöðinni og ytra athafnasvæði hennar er þannig að hægt er að viðhafa góða framleiðsluhætti. Fyrir hendi eru teikningar sem sýna í öllum meginatriðum fyrirkomulag starfsstöðvar, skipulag framleiðslunnar, vöruflæði og flæði starfsfólks. Starfsstöðvar skulu ekki vera í grennd við sorphauga, skolpræsaop, mengandi iðnrekstur eða aðra mengunarvalda.

- Fyrirkomulag og efnisval í starfsstöð skal vera með þeim hætti að komið verði í veg fyrir mengun hráefnis og fullunninna afurða.
- Fyrirkomulag skal vera þannig að þéttivatn myndist ekki og berist í hráefni eða fullunnar afurðir.
- Tryggja þarf að aðskilnaður sé milli fullfrágenginna og ópakkaðra afurða.
 - *Til að lágmarka hættu á krossmengun þarf að tryggja aðskilnað milli hráefnis og afurða, pökkuðum jafnt sem ópökkuðum.*
- Ópakkaðar afurðir tilbúnar til neyslu skal geyma í sér geymslu við stýrðar aðstæður.
- Þegar aðskilja þarf ætílega hluta afurðar frá mengandi hluta, skal það gert við aðstæður sem koma í veg fyrir krossmengun.
- Athugið að í vissum tilvikum er unnt að aðskilja í tíma viðkvæm framleiðsluþrep til að ná settu marki. Í slíkum tilvikum ber að þrifa svæði og búnað á milli. Sé þessa þörf skal settur fyrirvari í leyfið.

Vörumóttaka: Nægilega stórt svæði til þess að hægt sé að taka á móti vörum, viðhafa móttökueftirlit og fjarlægja ytri umbúðir af vörum.

- Vörumóttakan skal vera þannig staðsett að ekki sé þörf á flutningi vara í ytri umbúðum í gegnum svæði þar sem unnið er með óvarðar afurðir.
- Sérstaklega skal séð um að hægt sé að taka á móti kældum og frystum vörum.

Vöruafhending: Nægilega stórt svæði til þess að afhenda vörur.

- Afhendingarsvæðið skal þannig staðsett að engin meðhöndlun óvarinna afurða eigi sér þar stað.

Geymsla frosinna vara: Nægilega stórt frystirými er til staðar. Hitastig skal vera -18 °C eða lægra.

- Aðskilin frystirými skulu vera til staðar ef þörf er á að geyma í frysti bæði ópakkað hráefni og fullpakkaðar afurðir.
- Sé frystiklefi sem notaður er til geymslu frosinna matvæla einnig notaður til að frysta afurðir, er hættu á að það geti valdið gæðarýrnun á öllum þeim afurðum sem eru þar til geymslu.
- Ópakkaðar afurðir sem frystar eru í frystigeymslum geta mengast af flutningsbrettum úr timbri og ytri umbúðum sem þar eru iðulega til staðar.

Geymsla kældra vara: Nægilegt kæliými til staðar til að geta haldið aðskildum óskyldum afurðum s.s fiski, kjöti, grænmeti, hráefni og fullunnum afurðum.

- Möguleiki skal vera á að halda aðskildum óþökkuðu hráefni og óvörðum fullunnum afurðum.
- Tilgangurinn með aðskilnaðinum er að koma í veg fyrir að örverur úr hráefni mengi vörur sem eru tilbúnar til neyslu, vegna ófullnægjandi geymsluskilyrða.
- Einnig er krafist aðskilnaðar ef geymd eru í kæli hráefni af ólíkum stofni (t.d. kjöt, fiskur) og ópakkaðir rótarávextir eða grænmeti.

Geymsla annarra matvæla og hráefnis: Nægilega stórt geymslurými til staðar.

- Séu önnur matvæli geymd, skal vera afmarkað rými til þess, þ.e. þau má ekki geyma í vinnslusal eða í stoðrymum.
- Íblöndunarefni, krydd o.s.frv. skal vera aðskilið í kæli eða geymslu.

Geymsla á umbúðum og efni til umbúða: Nægilega stórt geymslurými sé til staðar sem ætlað er fyrir umbúðir, þar sem tryggt er að innri umbúðir verði ekki fyrir mengun.

- Sérstakar geymslur skulu vera fyrir umbúðir og efni til umbúða þar sem ekki má geyma þau í vinnslusal eða í stoðrymum.

Vinnslusvæði: Öll framleiðsluprep skulu hönnuð þannig að komið verði í veg fyrir krossmengun milli mismunandi afurða, (hrá og soðin matvæli).

- Sérhver starfsstöð á sláturlínu frá stungumanni til og með heilbrigðissskoðun skal hafa aðgang að handþvottaðstöðu með sóttþreinsiaðstöðu og þvottaskermi þar sem þess er þörf.
- Vinna við kjöt skal skipulögð þannig að girt sé fyrir eða dregið sem mest úr mengun.
- Umhverfishiti við kjötskurð skal miðaður við að kröfu um hitastig í kjötafurðum og innmat sé fylgt. Sjá 6.2.3 Uppbíðing og kæling & skráning hitastigs og tíma - Hitastigsviðmiðanir í framleiðsluferli matvæla.
- Tryggður sé aðskilnaður á milli hreinnar og óhreinnar framleiðslu. Dæmi um framleiðslu sem þarf að aðskilja frá annarri framleiðslu eru: reyking matvæla og framleiðsla tilbúinna rétta.

Handþvottaaðstaða: Aðgengileg handþvottaaðstaða sé til staðar á vinnslusvæðum.

- Handþvottaaðstaða samanstendur af vaski með handfrjálsum búnaði og með hæfilega heitu vatni, fljótandi sápu, gerileyði og pappírshandþurrkum eða öðrum viðurkenndum handþurrkunarbúnaði.

Starfsmannaaðstaða (búningsherbergi og salerni): Aðskilja skal starfsmannaaðstöðu, þ.m.t. starfsmannainngang frá vinnslusvæði með veggjum sem ná upp í loft. Aðstaða skal vera fyrir starfsmenn til að geyma útiföt (yfirhafnir) og vinnufatnað (hlífðarföt) aðskilið hvort frá öðru ásamt aðstöðu til fataskipta. Salerni skal vera fyrir hendi og aðstaða til handþvotta í tengslum við salerni.

- Þar sem nauðsyn ber til, ber að hafa nægan fjölda búningsherbergja.
- Hæfilegur fjöldi vatnssalerna skal vera til staðar og skulu þau tengjast sérstökum frárennislögnum aðskildum frá frárennislögnum úr vinnslusölum.
- Hurðir á salernum mega ekki opnast beint út í svæði þar sem unnið er með matvæli.
- Í sláturhúsum skal starfsfólk sem vinnur á svæðum / rýmum sem skilgreind eru óhrein hafa sérstaka aðstöðu fyrir hlífðarföt og skófatnað.
- Í sláturhúsum skal vera læsanleg aðstaða fyrir þá sem sinna heilbrigðiseftirliti.

Sláturhús: Nægjanlegur fjöldi rýma er til staðar miðað við tegund og fjölda sláturdýra. Sérstakt rými er til staðar til að tæma og hreinsa maga og garnir nema MAST heimili, í hverju tilviki fyrir sig, að þessar aðgerðir fari fram á mismunandi tíma í tilteknu sláturhúsi. Tryggja þarf aðskilnað á milli eftirfarandi aðgerða í tíma eða rúmi:

- Deyfingar og blóðtæmingar.
- Þegar um er að ræða svín: kalónunar, afbyrstunar, sköfunnar og svíðingar.
- Innanúrtöku og frekari aðgerða.
- Meðhöndlunar hreinna garna og vinstra.
- Tilreiðslu og hreinsunar annars sláturmatar, einkum meðhöndlunar fleginna hausa ef hún fer ekki fram við sláturlínuna
- Þökkunar sláturmatar og afhendingar kjöts.
- Að búnaði og innréttingum sé þannig fyrir komið að kjöt snerti hvorki gólf, veggj né áfastan búnað.
- Búin sláturlinum (þar sem þær eru notaðar á annað borð) sem eru hannaðar þannig að framvinda slátunarferlisins sé órofin og komið sé í veg fyrir krossmengun milli mismunandi hluta sláturlínunnar.
- Ef notaðar eru fleiri en ein sláturlína við slátrun á sama athafnasvæði verða þær að vera nægilega aðgreindar til að koma í veg fyrir krossmengun.

Taki starfsstöð til slátunar dýr af mismunandi tegundum eða meðhöndlunar skrokka alinna veiðidýra og villtra veiðidýra skal gera varúðarráðstafanir til að koma í veg fyrir krossmengun með því að aðskilja aðgerðir á mismunandi dýrategundum annaðhvort í tíma eða rúmi. Sérstök aðstaða skal vera fyrir móttöku og geymslu ófleginna skrokka alinna veiðidýra, sem hefur verið slátrað á býlinu, og villtra veiðidýra.

Ef ekki er sérstök, læsanleg aðstaða í sláturhúsinu fyrir slátrun sjúkra dýra eða dýra, sem grunur leikur á að séu sýkt, skal hreinsa, þvo og sótthreinsa aðstöðuna, sem er notuð til slátunar slíkra dýra, undir opinberu eftirliti áður en hafist er handa á ný við slátrun annarra dýra. Aðstaða til þess að sótthreinsa verkfæri með heitu vatni, sem er a.m.k. 82 °C, eða annað kerfi sem hefur sambærileg áhrif er til staðar.

Alifuglasláturhús:

- yfirbyggt rými þar sem tekið er við dýrunum og þau skoðuð fyrir slátrun,
- nægilegur fjöldi rýma miðað við aðgerðirnar sem þar fara fram,
- sérstakt rými fyrir innanúrtöku og fyrir frekari aðgerðir, þ.m.t. að krydda alifuglaskrokka í heilu lagi, nema lögbæra yfirvaldið heimili, í hverju tilviki fyrir sig, að þessar aðgerðir fari fram á mismunandi tíma í tilteknu sláturhúsi.

Aðskilnaður skal tryggður á milli eftirfarandi aðgerða í rúmi eða tíma:

- deyfingar og blóðtæmingar,
- reytingar eða fláningar og allrar kalónunar sem og afhendingar kjöts,
- vera með innréttingum sem hindra snertingu kjöts við gólf, vegg og áfastan búnað,
- búnað sláturlínnum (þar sem þær eru notaðar á annað borð) sem eru hannaðar þannig að framvinda slátrunarferlisins sé órofin og komið sé í veg fyrir víxlmengun milli mismunandi hluta sláturlínunnar. Ef notaðar eru fleiri en ein sláturlína við slátrun á sama athafnasvæði verða þær að vera nægilega aðgreindar til að koma í veg fyrir víxlmengun.

Þau þurfa að hafa aðstöðu til þess að sótthreinsa verkfæri með heitu vatni, sem er a.m.k. 82 °C, eða annað kerfi sem hefur sambærileg áhrif.

Geymsla sorps og aukaafurða (ABP) sem ekki eru ætlaðar til manneldis: Nægilega stórt geymslurými til staðar.

- Aukaafurðir (ABP) sem ekki eru ætlaðar til manneldis skal meðhöndla og geyma í merktum ílátum og þannig að ekki skapist hætta á mengun afurða. Frágangur og geymsla sorps og aukaafurða (ABP) sem ekki eru ætlaðar til manneldis má ekki vera með þeim hætti að hann laði að sér meindýr, þ.m.t. fugla.
- Sorp skal meðhöndla og geyma í merktum ílátum og þannig að ekki skapist hætta á mengun afurða.

Stoðrymi, geymsla kemískra efna: Nægilega stórt geymslurými sé til staðar.

- Geymsla þurrvöru og aukefna skal vera aðskilin frá vinnslusvæði. Gæta skal að því að mismunandi efni geti ekki víxlast af misgáningi.

Hreinsiefnageymsla og búnaður til þrifa: Til staðar skal vera hentugur búnaður til þrifa og sótthreinsunar og nægilega stórt rými til að geyma búnað, áhöld og efni sem notuð eru til þrifa.

- Þessi búnaður skal gerður úr ryðfríu efni, með fullnægjandi tengingu við heitt og kalt hreint vatn og hann skal vera auðvelt að þrifa.

Sérstakur búnaður: Vissar framleiðslugreinar krefjast hentugs sérhæfðs búnaðar, t.d.:

- sírita, kæli- og hitunartækja,
- sótthreinsibúnaðar fyrir hnífa, sagir í kjötvinnslum og sláturhúsum,
- aðstöðu til þess að sótthreinsa verkfæri með heitu vatni, sem er a.m.k. 82°C, eða annars kerfis sem hefur sambærileg áhrif.
- Rakamæla í frystiklefum.

Aðgangur takmarkaður að vinnslusal: Setja skal upp skilti sem banni óviðkomandi aðgang að vinnslusölum. Hurðum að vinnslusölum skal haldið læstum. Einnig hurðum að geymslum þar sem hættuleg efni eru geymd.

4.5.2 Hönnun, efnisval og frágangur

Ytri fleti byggingarefna á að vera auðvelt að þrifa. Hönnun og frágangur starfsstöðvar skal hindra aðgang meindýra inn í starfsstöðina. Hönnun og frágangur starfsstöðvar skal taka mið af því að auðvelda þrif hennar.

- Efnisval í starfsstöð, klæðningar, innréttingar og búnað skal taka mið af því til hvers það er notað.
- Klæðningar (vegg- og loftklæðningar), innréttingar og búnaður skal vera úr þéttum og ógegndræpum efnum og þannig frágengin að þau þoli endurtekin þrif og sótthreinsun.
- Einnig að óhreinindi safnist ekki upp, að auðvelt sé að komast að til að þrifa alla fleti.
- Efnisval í vinnslurýmum skal taka mið af að þau séu nægilega þétt, skulu ekki vera rakadræg, skulu vera auðveld að þrifa og gerð úr efnum sem ekki innihalda eitrefni svo fremi að fyrirtækið geti sannað fyrir lögbærum yfirvöldum að önnur efni sem notuð eru séu viðeigandi.

4.5.3 Vatn og frárennsli

Nægjanlegur fjöldi vatnsúttaka og gólfniðurfalla er til staðar. Teikningar skulu vera til staðar sem sýna númeruð úttök.

- Vatnsúttök með krönum og gólfniðurföll skulu vera staðsett þannig að þau henti þeirri starfsemi sem fer fram nálægt þeim stað.
- Handþvottaaðstaða með hæfilega heitu hreinu vatni skal vera á þeim stöðum í vinnslusal þar sem störfin krefjast tíðra handþvotta.
- Frárennsli frá handlaugum skal tengt í niðurföll. Gólf skulu halla að gólfniðurföllum nægilega mikið til að vatn safnist ekki í polla.
- Affall af kælikerfum skal leiða í niðurföll.

4.5.4 Lýsing

Vinnslusvæði skulu hafa hæfilega / nægilega náttúrulega og/eða raflýsingu.

- Aðgætið hvort ljós og ljósaflífar eru heilar og ósprungnar.
- Aðgætið hvort hætta sé á mengun frá ljósum og hvort svæðið sé nægilega vel lýst.
- Ljós skulu vera með hlífum.



4.5.5 Loftgæði og loftræsting

Náttúruleg og/eða vélknúin loftræsting skal vera í samræmi við þörf.

- Vélknúin loftflæði frá óhreinna svæði til hreinna svæðis skal ekki eiga sér stað.
- Loftræstibúnaður skal þannig hannaður að auðvelt sé að komast að síum og öðrum hlutum hans sem skipta þarf um eða þrifa.
- Aðgætið þar sem unnið er við hitastýrðar eða kældar aðstæður, hvort loftræstingin sé rétt stillt þannig að þéttivatn myndist ekki sem gæti mengað afurð eða hindrað þrif.
- Sé unnið við matvæli í kæliþrymji eða –geymslu, s.s. þökkun eða tilreiðslu, skulu slík þrymji skoðast sem vinnsluþrymji, sem hefur í för með sér að nauðsynlegrar loftræstingar er krafist.

4.5.6 Rétt / móttökurými

Rétt skal vera nægjanlega stór, aðstaða til brynningar og einnig til fóðrunar sláturdýra skal vera til staðar og virk, ef þörf krefur, aðstöðu til heilbrigðisskoðunar á lifandi sláturdýrum, „sjúkrastía“ fyrir sjúk/slösuð dýr.

4.5.7 Banaaðstaða

Aðstaða og búnaður (banabox, boltabyssa, rafbúnaður, vatnsbað, CO2 kerfi) sem hentar viðkomandi tegund sláturdýra, til að tryggja velferð dýranna. Varabúnaður til aflifunar skal vera tiltækur.

4.6 Aukaafurðir dýra (ABP)

Viðauki II kafli VI í reglugerð 852/2004/EB (103/2010), 1069/2009/EB

4.6.1 Meðhöndlun aukaafurða úr dýraríkinu (ABP)*

Verklag er til staðar um hvernig geyma beri aukaafurðir dýra (ABP), ekki ætlaðar til manndis og á hvern hátt þær eru fluttar frá svæðum þar sem matvara er meðhöndluð. Verklagið taki einnig á því hvernig ílát og geymslur eru þrífín.

- Verklag skal lýsa því hvernig aukaafurðir dýra (ABP), ekki ætlaðar til manndis eru flokkaðar í flokk 1, 2 og 3 og hvernig kör/ílát eru merkt og notuð.
- Verklag skal lýsa hvernig viðskiptaskjal er útfyllt.
- Verklag skal jafnframt lýsa viðmiðunarmörkum, vöktun, mati og aðgerðum til úrbóta ásamt því hvað skuli skrá.

Aukaafurðir dýra (ABP) skal geyma í merktum körum/ílátum og skulu þær fjarlægðar reglubundið frá vinnslu- og framleiðslurýmum þar sem matvara er meðhöndluð. Geyma skal aukaafurðir dýra (ABP) þannig að meindýr og skordýr eigi ekki aðgang þar að.

- Aukaafurðir dýra sem ekki eru ætlaðar til manndis eru flokkaðar á eftirfarandi hátt:
 - Flokkur 1. Úrgangur – Eingöngu til förgunar
 - Flokkur 2. Óhæft sem fóður
 - Flokkur 3. Ekki ætlað til manndis

Ath. að þess er ekki krafist að aukaafurðir dýra (ABP) í flokki 1 séu geymdar í kældu rými ef förgun þeirra fer fram á þann hátt að geymsla þeirra skapi ekki beina eða óbeina mengunarhættu.

4.6.2 Framkvæmd skráninga - viðskiptaskjöl

Skráningar eru í samræmi við verklag. Skráningar skulu sýna fram á að ílát og geymslurými séu þrífín á reglubundinn hátt sbr. lið 4.3.2. Sjá nánar í leiðbeiningum um viðskiptaskjöl fyrir [aukaafurðir dýra \(ABP\)](#)

- Ætíð skal fylla út viðskiptaskjal með aukaafurðum dýra (ABP), sem ekki eru ætlaðar til manndis við afhendingu.
 - Í viðskiptaskjalinu skal koma fram:
 - **dagurinn þegar efnið var flutt af athafnasvæðinu,**
 - **lýsing á efninu, þ.m.t. auðkenning efnisins, dýrategundin, sem efnið í 3. flokki og unnar afurðir sem fást úr því eru fengnar úr og eru ætlaðar til notkunar sem fóðurefni, og, ef við á, númer á eyrnamerkinu,**
 - **magn efnisins,**
 - **upprunastaður efnisins,**
 - ef við á, samþykkisnúmer upprunastöðvarinnar og eðli meðhöndlunar og aðferðir við meðhöndlunina
 - **nafn og heimilisfang flytjandans,**
 - **nafn og heimilisfang viðtakanda**
 - ef við á, samþykkisnúmer hans
- Ekki er krafist viðskiptaskjals ef vinnsluleyfishafi hefur leyfi til urðunar eða brennslu á eigin aukaafurðum dýra (ABP).
- Halda skal til haga í skrá fyrirtækisins, upplýsingum um gerð og magn þess sem brennt er og urðað.



5. VÖRUMEDFERÐ

5.1 Umbúðir - matvælasnertiefni

Viðauki II kafli IV, V og X í reglugerð 852/2004/EB (103/2010), 1935/2004/EB (398/2008) og 10/2011/EB (374/2012)

5.1.1 Umbúðir til notkunar í matvælavinnslu*


Verklag skal vera til staðar um

- Hvernig rekjanleiki efna og hluta sem ætlað er að komast í snertingu við matvæli er tryggður.
- Hvernig tryggt er að aðeins séu notaðar umbúðir og önnur matvælasnertiefni og hlutir sem ætluð eru til snertingar við viðkomandi matvæli og að notkun sé í samræmi við fyrirhugaða notkun.
- Hvernig er tryggt að umbúðir og önnur matvælasnertiefni séu geymd til að lágmarka áhættu á mengun þeirra.

Í verklagi skal jafnframt lýsa viðmiðunarmörkum, vöktun, mati og aðgerðum til úrbóta ásamt því hvað skrá skuli og hvaða skjöl skulu haldin og skoðuð.

5.1.2 Skráningar og skjalahald umbúða

Mat skal byggt á fyrirliggjandi gögnum s.s. vörulýsingu sem sýnir að tiltekið efni eða hlutur sé ætlað til snertingar við matvæli og/eða eitt eða fleiri eftirtalinna atriða komi fram á viðkomandi efni eða hlut:

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

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

- Samræmisýfirlýsingar skulu vera til staðar fyrir efni og hluti úr **plasti**.
- Skoða skal og skrá öll ný matvælasnertiefni sem ekki hafa verið notuð áður.

5.1.3 Geymsla og meðhöndlun umbúða

Umbúðir eru geymdar og meðhöndlaðar þannig að eiginleikar þeirra sem umbúðir fyrir matvæli rýrast ekki. Staðsetning umbúðageymslu skal ekki valda hættu á mengun afurðar í vinnslu ef flytja þarf umbúðir í eða úr geymslunni.

- Kannið hvort innri umbúðir eru geymdar og e.t.v. endurnotaðar á öruggan hátt bæði á umbúðalager og í vinnslusal þannig að áhætta á mengun umbúðanna sé í lágmarki.
- Er t.d. breitt yfir umbúðir sem ekki eru notaðar, eru frauðplastkassar endurnotaðir, eru trébretti notuð fyrir viðkvæm matvæli?
- Kannið hvort umbúðir eru fluttar í flutningsumbúðum um svæði þar sem unnið er með óvarðar afurðir.

5.2 Aðskilnaður / Vöruvörn

Viðauki II kafli IX í reglugerð 852/2004/EB (103/2010), reglugerð 854/2004/EB (105/2010)

5.2.1 Verklag við aðskilnað / vöruvörn*

Almennt

Verklag / teikningar eru til staðar um hvernig komið er í veg fyrir krossmengun milli hrávöru, umbúða, kemískra efna og fullunninnar vöru. Verklag er til staðar um hvernig komið er í veg fyrir krossmengun frá vöru sem inniheldur ofnæmisvaldandi efni.

- Teikningar sem sýna skiptingu athafnasvæðis í hrein og óhrein svæði eru til staðar.
- Teikningar sýna jafnframt vöruflæði, flæði starfsfólks og akstursleiðir lyftara.
- *Þegar talað er um aðskilnað, getur verið átt við aðskilnað með fjarlægð (svæði), með veggjum (rými) eða í tíma.*

Rannsóknarstofur

Verklag (teikningar) er til staðar sem sýnir hvernig komið er í veg fyrir krossmengun milli hrávöru, umbúða, kemískra efna, og fullunninnar vöru. Verklagið tekur einnig á umgengni frá starfssvæðum þar sem vinnsla matvæla fer ekki fram s.s. verkstæði og rannsóknastofur ef slík starfsemi er staðsett í sama húsnæði og vinnsla matvæla.

- Teikningar sem sýna skiptingu afhafnasvæða í hrein og óhrein svæði eru til staðar. Ef verkstæði og rannsóknastofur eru í sama húsnæði og matvælavinnsla skal slík starfsemi koma fram á teikningum.

5.2.2 Geymsla hráefnis og fullunninnar vöru

- Geymsla tilbúinnar ópakkaðrar og/eða pakkaðrar vöru og hráefnis er með fullnægjandi aðskilnaði. Tilgangurinn er að hindra að örverur úr hráefni mengi vöru sem er tilbúin til neyslu vegna lélegra geymsluskilyrða.
- Aðskilnaðurinn getur falið í sér mismunandi kælikápa/kæliklefa eða aðskilið hillupláss í kæliklefa/frystiklefa.
- Litið er á vöru í rifnum (skemmdum) umbúðum sem ópakkaða vöru.
- Í frystigáma utandyra má eingöngu setja fullfrágengna vöru.
- Athuga sérstaklega geymslu á óþökkuðum afurðum tilbúnum til neyslu.
- Ekki er heimilt að geyma ópakkaða óskylda vöru í kæli eða frystigeymslu. S.s. veiðibráð, fugla, hráefni fyrir mótuneyti o.s.frv.
- Kannið hvort íblöndunarefni og krydd séu útrunnin.

5.2.3 Önnur geymsla á matvælum

Matvæli eru ekki geymd í óviðeigandi rými.

- Dæmi um staði þar sem ekki má geyma matvæli er salerni, hreinsiefnageymsla, eða tilviljanakennd geymsla í vinnslusölum.

5.2.4 Geymsla á gólfi

Afurðir, ílát og annan búnað með snertiflötum við matvæli má ekki geyma þannig að það snerti gólf.

- Dómur nær til afurða, íláta, umbúða og búnaðar sem snertir gólf og þar með myndast hætta á að þessir hlutir geti mengað vinnufleti með snertingu.

5.2.5 Geymsla kemískra efna og áhalda

Öll kemísk efni, aukefni og tæknileg hjálparefni sem og þrifaáhöld og þrifaefni eru geymd í aðskildum geymslum. Öll kemísk efni, aukefni, tæknileg hjálparefni og efni til þrifa skulu geymd í merktum umbúðum þannig að tryggt sé að röng efni séu ekki notuð.

- Kemísk efni má ekki geyma þannig að hætta sé á að þau geti mengað afurðir.
- Þrifaefni og –áhöld skal geyma í sérstökum geymslum.
- Athugið að áhöld til þrifa á flötum sem ekki eru snertifletir, s.s. gólf, vegg, brunna, skal geyma aðskilin frá áhöldum til þrifa á snertiflötum, vegna hættu á mengun.

5.2.6 Vöruvörn

Geymsla og flutningur ópakkaðra afurða innan húss sem utan, á sér stað með tilhlýðilegri vörn fyrir vöruna/afurðina. Ökutæki og gámar sem notaðir eru til flutninga á hráefni, hálfunnum eða fullunnum matvælum skulu vera lokuð og þétt þannig að ryk og önnur óhreinindi geti ekki borist í hráefnið, afurð eða pakkningar.

Almennt

- Öll matvæli í frystigeymslum skulu varin með umbúðum.
- Kassar skulu ekki standa beint á gólfum frystigeymsla.
- Vörur sem eru ekki ætlaðar til sölu eða manneldis t.d. frábrigðavörur eða beita, skulu því aðeins geymdar í frystigeymslum þar sem matvæli eru geymd að þær séu merktar sem slíkar og haldið aðskildum frá matvælum sem eru ætluð til manneldis.
- Til þess að vörn sé nægjanleg skal hún koma í veg fyrir að afurð/vara mengist af umhverfinu.
- Sé vara sett óvarin í frystiklefa í því skyni að frysta hana, skal það gert í sérstökum frystiklefa eða frystiskáp þar sem ekki eru pakkaðar afurðir, nema hægt sé að veita óþökkuðu vörinni nægjanlega vörn.
- Athugið að þéttivatn getur borið með sér óásættanlega mengun milli vara. Þéttivatn í þaki kælibúnta með ófullnægjandi frárennsli, loft í hraðkælum getur leitt til slíkrar mengunar.
- Fjallað er um vandamál í tengslum við loftræstingu í vinnslusölum undir lið 4.5.5.

Rannsóknarstofur

Ef ræktun örvera fer fram á rannsóknastofu athugið hvort mengun þaðan geti mögulega borist inn í matvælavinnslu s.s. með starfsfólki rannsóknastofu ef það fer inn á svæði þar sem unnið er með matvæli. Ef svo er, er þörf á sérstakri úttekt á starfsemi rannsóknastofu. Látið forstöðumann Neytendaverndar vita svo hægt sé að skipuleggja úttekt á starfsemi rannsóknastofu.

5.2.7 Óviðkomandi hlutir

Engir óviðkomandi hlutir skulu geymdir í rýmum þar sem matvæli eru meðhöndluð eða geymd og sem geta torveldað þrif og orsakað mengun matvælanna.

- Dæmi um óviðkomandi hluti eru t.d. bíldekk, reiðhjól, persónulegir munir, gömul tæki og áhöld sem ekki eru lengur í notkun.

5.2.8 Ofnæmisvaldandi efni

Meðhöndlun ofnæmisvaldandi efna er þannig að engin ónauðsynleg hættu á mengun skapast.

- Þetta á við fyrirtæki sem framleiða vörur sem innihalda ofnæmisvaldandi efni og þar sem hættunni á krossmengun er haldið í lágmarki með stýrðri framleiðsluröðun eða öðrum aðgerðum s.s. þrifum.



5.2.9 Aðskilnaður við móttöku / afhendingu

Vörumóttaka / vöruafhending á sér stað þannig að hættu á mengun er haldið í lágmarki.

- Vöruflæði skal vera þannig að óhreint efni (t.d. flutningsbretti, ytri umbúðir) fari ekki inn á hrein svæði þar sem unnið með óvarðar afurðir þannig að hætta á mengun geti skapast.
- Komi það fram í innra eftirliti að ráðstafanir hefi verið gerðar s.s. aðskilnaður í tíma eða flutningsumbúðir fjarlægðar á skipulegan hátt, áður en vörunnar eru fluttar inn á tilreiðslusvæði, er ekki þörf á athugasemd.

5.2.10 Sláturhús – sérkröfur

- Kannið hvort fylgst sé með að mjólk eða broddur mengi ekki skrokkinn þegar júgur eru fjarlægð.
- Kannið hvort fylgst sé með að skrokkurinn beri engin sýnileg merki um saurmengun.
- Fjarlægja skal alla sýnilega mengun þegar í stað með afskurði eða öðrum aðferðum sem hafa sambærileg áhrif.
- Kannið hvort þeir hlutar sláturdýrs sem skoða á séu rekjanlegir til tiltekins skrokks og komist ekki í snertingu við aðra skrokka, sláturmat eða innyfli, heldur ekki þau dýr sem hafa þegar verið skoðuð eftir slátrun.
- Kannið hvort merki um sjúklegar breytingar hafi komið fram.
- Kannið hvort hlutar sem eru óhæfir til manneldis, séu fluttir brott af hreinu svæði starfsstöðvarinnar svo fljótt sem auðið er.
- Kannið hvort kjöt, sem lagt hefur verið hald á eða dæmt óhæft til manneldis, og óætar aukaafurðir komist ekki í snertingu við kjöt sem hefur verið dæmt hæft til manneldis.

5.3 Almennar merkingar, framsetning upplýsinga

Lög nr. 93/1995 um matvæli 8., 11., 13. og 15. grein. 8., 14. og 16. gr. reglugerðar nr. 178/2002/EB (102/2010). Auðkennismerki: II. viðauki, I. þáttur A., B., C., fylgiskjals I, II.viðauki VII.þáttar VII.kafla og IX.þáttur V.kafla við reglugerð nr. 853/2004/EB (104/2010). Frosin matvæli úr dýraríkinu: IV. þáttur II. viðauka við reglugerð nr. 853/2004/EB (104/2010). Reglugerð nr. 1169/2011/EB (1294/2014) um miðlun upplýsinga um matvæli til neytenda.

5.3.1 Verklag við skipulag merkinga*

Verklagsregla er til staðar sem tryggir að matvæli uppfylli lögboðnar kröfur um merkingar.

- Kannið hvort verklagsreglan tryggi að þess sé ávallt gætt að réttar upplýsingar séu á miðum, forprentuðum umbúðum eða á fylgiskjöllum, svo og vefsíðum og öðru kynningarefni, eftir því sem við á og þær séu samkvæmt kröfum reglugerða sem varða merkingar/upplýsingar matvæla. (Ath.: Sýnishorn miða og neytendaumbúða sem eru í notkun og geymd í gæðahandbók, auðvelda eftirlit).
- Verklagsreglan skal jafnframt lýsa viðmiðunarmörkum, vöktun, mati og aðgerðum til úrbóta ásamt því hvað skrá skuli.

5.3.2 Lágmarksupplýsingar

Ytri pakkningar sem innihalda matvæli úr dýraríkinu, hvort heldur innihaldið er matvæli í neytendapakkningum eða til stóreldhúsa, pökkuð eða ekki eða til lausasölu, pökkuð eða ekki (kjöt, fiskur, ostar) eða til framhaldsvinnslu, skulu merktar með:

- Auðkennismerki.
- Vöruheiti.
- Lotumerkingu og/eða geymslupoli (dagsetning „best fyrir“ eða „síðasti notkunardagur“),
- Geymsluskilyrðum vörunnar.
- Fyrirtækisheiti ábyrgðaraðila og heimilisfangi.

Gefa skal móttakanda frosinna matvæla úr dýraríkinu upplýsingar um framleiðsludag og frystidagsetningu ef önnur en framleiðsludagsetning. Þetta gildir fram að því stigi sem matvæli eru merkt skv. reglugerð nr. 1294/2014 eða notuð til frekari vinnslu.

- Framleiðsludagur merkir
 - A. Sláturdagur, alin dýr.
 - B. Veiðidagur, villibráð.
 - C. Veiðidagur, fiskveiðar og eldi
 - D. Vinnsla, stykkjun, hökkun eða önnur tilreiðsla dýraafurða.

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

Ef innihaldsefni s.s. aukefni hafa verið notuð í vöruna, skal það koma fram í innihaldslista á merkingum ytri pakkninga eða á fylgiskjöllum, ef innihaldslýsing er ekki á innri pakkningum. Sama á við um önnur atriði í 9. og 10. gr. reglugerðar nr. 1169/2011/EB (1294/2014).

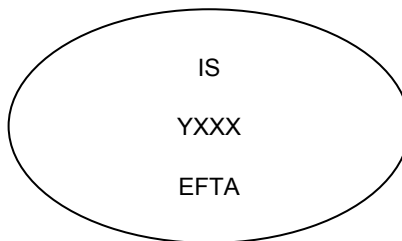
Þegar vörur fara til framhaldsvinnslu eða þökkun hjá viðtakanda eða í starfsstöð á hans vegum, nægir að setja upplýsingar um geymsluþol í fylgiskjöl með sendingu vörunnar enda sé varan auðkennd með rekjanleika- eða lotumerki. Sem dæmi er rekjanleikanúmer við framleiðslu alifuglakjöts. Mögulegt skal vera að rekja uppruna afurða til sendanda þeirra, af merkingum á umbúðum eða fylgiskjölum þeirra.

Til þess að svo megi verða skal „**Auðkennismerki**“ vera á umbúðum allra pakkaðra afurða, þ.e. á ytri umbúðum og sé um neytendaumbúðir að ræða, á minnstu sölueiningum pakkningarinnar.

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

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

Leiðbeiningar um auðkennismerki



5.4 Merkingar - For- og óforpökkuð matvæli

Reglugerðir nr.1169/2011/EB (1294/2014) og 1760/2000/EB (968/2011)

5.4.1 Forpökkuð vara í neytendaumbúðum

a. Vöruheiti

17. gr. og VI. viðauki 1169/2011/EB (1294/2014)

- Lögheiti / hefðbundið heiti / lýsandi heiti
- VI. viðauki
 - Upplýsingar um ástand og meðhöndlun vöru
 - Upplýsingar um hvort vara er uppbídd „bídd“
 - „Geislað“ eða „meðhöndlað með jónandi geislum“
 - Staðgengilshráefni t.d. pizzatoppur í stað osts, surimi í stað krabbakjöts, þeytikrem/rjómi
 - Viðbætt prótín af öðrum dýrauppruna (kjöt/fiskur)
 - Viðbætt vatn, ef meira en 5% (kjöt/fiskur)
 - Samansett af stykkjum (kjöt/fiskur)
 - Kannið hvort heitið uppfylli ákvæði sérreglugerðar, ef við á.
 - Felur vöruheiti eða glysheiti í sér næringar- eða heilsufullyrðingar

b. Innihaldsefni 18. - 20. gr. og VII. viðauki 1169/2011/EB (1294/2014)

- Orðið „Innihaldsefni“ kemur fram í upphafi innihaldslista
- Öll innihaldsefni eru talin upp
 - ath. matvæli undanþegin innihaldslista sjá 19. gr.
 - ath. efni sem undanþegin eru skv. 20 gr.
 - Undanþágurnar gilda ekki um ofnæmis- og ópolsvalda
- Kemur viðbætt vatn fram í innihaldslýsingu kjötvara og fiskafurða
- Aðgætið hvort innihaldsefni séu í rétttri magnröð
- Aðgætið hvort innihaldsefni samsettra innihaldsefna séu talin upp
 - Athugið hvort þar er ofnæmis- eða ópolsvaldur
- Eru innihaldsefni sem eru framleidd úr nanóefnum merkt með „nanó“ í innihaldslýsingu
- Er merkt úr hvaða plöntu jurtaolía/feiti er unnin
- Eru aukefni merkt með flokksheiti og síðan annaðhvort heiti eða E-númeri - Leiðbeiningar: [aukefni](#)
- Eru ensím og bragðefni rétt merkt – Leiðbeiningar: [ensím](#) - [bragðefni](#)
- Eru erfðabreytt hráefni merkt sem erfðabreytt - [Leiðbeiningar](#)

c. Ofnæmis- og ópolsvaldar 21. gr. og II. viðauki, 44. gr. og 6. gr. reglugerðar nr. 1169/2011/EB (1294/2014)

- Er ofnæmis- eða ópolsvaldur
 - greinilega merktur með tilvísun í heitin í viðauka II
 - með leturgerð sem er frábrugðin öðrum innihaldsefnum

Mat á athugasemd:

Ef í ljós kemur við skoðun að vara innihaldi ofnæmis- og ópolsvalda sem ekki eru tilgreindir á umbúðum, vefsíðum, eða upplýsingagjöf um óforpökkuð matvæli er athugasemdin **Alvarlegt frávik**.

d. Magn tiltekinna innihaldsefna eða flokka innihaldsefna 22. gr. og VIII. Viðauki 1169/2011/EB (1294/2014)

- Þarf að merkja magn mikilvægra innihaldsefna/flokks innihaldsefna [Leiðbeiningar um magnmerkingar](#)

- e. **Nettómagn þegar um er að ræða matvæli í neytendaumbúðum, 23. grein og IX. viðauki og 4. gr. reglugerðar nr. 1169/2011/EB (1294/2014)**
- Kannið hvaða aðferð er notuð til að gefa upp magn
 - Ef gefið er upp lágmarksmagn skal það tilgreint
 - Þyngdareiningar (g, kg) eða rúmmálseiningar (ml, cl, l) komi fram
 - Athugið að magn íshúðar sé ekki inni í nettómagni
 - Aðgætið hvort þyngd vöru í legi sé merkt
- f. **Dagsetning lágmarksgeymslupols eða síðasti notkunardagur 24. gr. og X. viðauki**
- Eru matvæli örverufræðilega viðkvæm og geymast ekki lengur en ca. 5 daga? Ef já, eru þau merkt með „síðasta notkunardegi“?
 - Eru matvæli tilbúin til neyslu og geta orðið hættuleg heilsu áður en augljóst er að þau eru farin að skemmast?
Ef já, eru þau merkt með „síðasta notkunardegi“?
 - Er kælivara merkt með „Best fyrir“? Ef já, er það niðurstaða hættugreiningar að það séu örugg matvæli eftir að Best fyrir dagsetning er liðin?
 - Eru dagsetningar settar fram samkvæmt X. viðauka?
 - Eru egg merkt þannig að ljóst sé hvenær á að vera búið að afhenda þau neytendum?
[Leiðbeiningar um merkingu geymslupols matvæla.](#)
- g. **Geymsluskilyrði og notkunarskilyrði 25. gr. og X. viðauki og 5. gr. reglugerðar nr. 1169/2011/EB (1294/2014)**
- Er varan kælivara? Ef hitastig er merkt, er það 0-4°C
 - Er varan frystivara? Ef hitastig er merkt, er það -18°C eða lægra
 - Er varan undanþegin því að merkja geymsluskilyrði?
 - (Eru önnur geymsluskilyrði merkt?)
 - Er þörf á notkunarskilyrðum s.s. að sjóða/gegnhita vöru f. neyslu?
 - Er þörf á skilyrðum um örugga notkun vörunnar (s.s. hreinlæti, varast krossmengun)
 - Er þörf á leiðbeiningum um geymslu eða tímamörk eftir opnun umbúða?
- h. **Heiti og heimilisfang matvælafyrirtækis 1. tl. 8. gr.**
- Heiti og heimilisfang kemur fram
 - Heiti og heimilisfang fyrirtækis er á EES, ekki nóg að vísa á heimasíðu.
- i. **Upprunaland eða upprunastaður 26. gr. og XI. Viðauki reglugerðar nr. 1169/2011/EB og reglugerð nr. 1760/2000/EB (968/2011) um uppruna nautakjöts**
- Eru upplýsingar um uppruna:*
- Ef merkingar eru villandi, ef uppruni er ekki gefinn upp
 - Á fersku eða frosnu nautgripakjöti
 - (Á fersku eða frosnu svínakjöti, kindakjöti, alifuglakjöti – reglugerð ókomin)
 - (Uppruni vöru gefinn upp, en uppruni meginhráefnis annar- reglugerð ókomin)
[Leiðbeiningar um upprunamerkingar matvæla.](#)
- j. **Notkunarleiðbeiningar 27. gr.**
- Eru nauðsynlegar notkunarleiðbeiningar s.s. um þíðingu, þynningu, blöndun, hitun og tilreiðslu matvæla?
- k. **Alkóhólstyrkleiki f drykkjarvöru með meira en 1,2% alkóhól 28. gr. og XII. viðauki, 5.tl.13. gr.**
- Alkóhólstyrkleiki gefinn sem rúmmálsprósenta
 - Er á sama sjónsviði og heiti vöru
- l. **Næringaryfirlýsingar / næringargildismerkingar – sjá lið 5.5.1.**
- m. **Frystidagsetning á kjöti, frosinni unninni kjötvöru, frosnum óunnum lagarafurðum 10. grein og 6. tl. III. viðauka og 3. tl. X. viðauka**
- Er dagsetning frystingar eða fyrstu frystingar
Eru dagsetningar tilgreindar á réttan hátt?

n. Merkingar skulu vera á umbúðum allra pakkaðra matvæla úr dýraríkinu, þ.e.:

- á minnstu sölueiningu neytendapakkningar,
 - sé sölueining neytendapakkningar samsett pakkning, nægir að setja auðkennismerkið á ytri umbúðir. *Dæmi um þetta eru tilbúnir réttir í plastbakka sem aftur er í pappahulsu. Þar nægir að merkja pappahulsuna.*

Óforpökkuð matvæli

Matvæli sem ekki falla undir skilgreininguna „forpökkuð matvæli“ í 2. tl. e) lið í 2. grein. 8. tl. 8.gr., og 44. grein reglugerðar 1169/2011/EB (1294/2014), 6. gr. reglugerðar nr. 1169/2011/EB (1294/2014).

- Eru nægar upplýsingar um matvælin veittar/sendar til matvælafyrirtækis sem tekur við matvælunum, svo það geti uppfyllt skyldur um upplýsingagjöf?
- Við beina sölu til neytenda:
 - Hafa neytendur alltaf tiltækar og auðveldlega aðgengilegar upplýsingar um matvælin?
 - Hafa neytendur sýnilegar/skriflegar upplýsingar varðandi ofnæmis- og ópolsvalda? [Leiðbeiningar](#) um miðlun upplýsinga um óforpökkuð matvæli.

Mat á athugasemd:

Ef í ljós kemur við skoðun að vara innihaldi ofnæmis- og ópolsvalda sem ekki eru tilgreindir á umbúðum, vefsíðum, eða upplýsingagjöf um óforpökkuð matvæli er athugasemdin **Alvarlegt frávik**.

5.5 Næringaryfirlýsingar og Næringar- og heilsufullyrðingar

Næringaryfirlýsing 29.-35.gr. og I., V., XIII., XIV. og XV. viðauki reglugerðar 1169/2011/EB (1294/2014). Reglugerð nr. 1924/2006/EB (406/2010) um næringar- og heilsufullyrðingar og reglugerð. Reglugerð um notkun Skráargatsins við markaðssetningu matvæla nr. 1169/2011/EB (1294/2014) 428/2015.

5.1.1 Næringaryfirlýsingar

Viðauki nr. 1169/2011/EB (1294/2014)

- Lögboðin næringaryfirlýsing
 - Er miðað við 100 g eða 100 ml ?
 - Eru orka og öll næringarefni, sem eiga að vera í næringaryfirlýsingu ?
 - Eru eingöngu næringarefni sem leyfilegt er að merkja til viðbótar ?
 - Er röð næringarefna rétt ?
 - Eru einingar réttar (g, mg, µg) og orkan í kJ og kkal ?
 - Er nákvæmni (fjöldi aukastafa) raunhæfur og í samræmi við leiðbeiningar ESB ?
 - Ef vítamín og steinefni eru gefin upp
 - Eru þau í marktæku magni ?
 - Er % NV (næringarviðmiðunargildi) gefið upp ?
- Endurtekning framan á pakkningu:
 - Er uppsetning í samræmi við reglur?
 - Eru orka og þau næringarefni sem eiga að vera í endurtekningu?
 - Eru einingar réttar?
 - Þegar orka og magn næringarefna er gefið upp í skammti af vöru:
 - kemur stærð skammts fram nálægt endurtekningunni ?
 - kemur fjöldi skammta fram á pakkningunni ?
 - er orkan líka gefin upp í 100g /100 ml ?
- Stakar upplýsingar um næringarefni á umbúðum (s.s. 1% fita)
 - Skoðast sem næringarfullyrðing? kannið hvort hún uppfyllir skilyrði fullyrðingareglugerðar.
- Viðmiðunarneysla
 - Er hún rétt fram sett ?
 - Ef % viðmiðunarneysla er gefin í 100 g /100 ml
 - Kemur „Viðmiðunarneysla fyrir fullorðna meðalmanneskju (8400kJ/2000kkal)“ fram nálægt upplýsingunum ?
 - Ef % viðmiðunarneysla er gefin í skammti af vöru:
 - kemur stærð skammts fram nálægt upplýsingum um viðmiðunarneyslu?
 - kemur fjöldi skammta fram á pakkningunni ?
- Utan næringaryfirlýsingar, en á sama sjónsviði:
 - Eru þar upplýsingar um magn efna sem fullyrt er um, en mega ekki vera í lögboðnu næringaryfirlýsingunni ?
- Upplýsingar eru í orðum og tölum.
- Skýringarmyndir og tákn leyfileg m. fyrirvara um 35. grein.
[Leiðbeiningar um næringaryfirlýsingu á matvælum.](#)



5.1.2 Næringarfullyrðingar

- Kannið hvort næringarfullyrðingar/Skráargat eru notuð
- Kannið hvort næringarfullyrðing uppfyllir skilyrði i viðauka fullyrðingareglugerðar
- Ef samanburðarfullyrðing (aukið/skert/létt/minna) er notuð
 - er hún miðuð við sama matvælaflokk?
 - kemur fram mismunur á magni næringarefnis og/eða orkugildi?
- Ef Skráargat er notað
 - Kannið hvort skilyrði Skráargats eru uppfyllt (réttur matvælaflokkur og viðmið)
 - Er merki, þ.e. lógó Skráargatsins rétt fram sett?
- Leiðbeiningar um [Skráargatið](#)

5.1.3 Heilsufullyrðingar

- Kannið hvort heilsufullyrðingar eru notaðar.
- Kannið hvort um er að ræða fullyrðingu um lækningamátt (slíkt er óleyfilegt).
- Kannið hvort viðkomandi heilsufullyrðing er á lista yfir leyfilegar heilsufullyrðingar.
- Kannið hvort varan uppfyllir skilyrði fyrir notkun leyfðar heilsufullyrðingar.
- Kannið hvort fullyrðingin er notuð á réttan hátt.

Ef heilsufullyrðingin er ekki á lista yfir leyfilegar heilsufullyrðingar, athugið hvort um er að ræða fullyrðingu um jurt (botanicals) sem um gilda aðlögunarráðstafanir.

Leiðbeiningar um [Næringar- og heilsufullyrðingar](#).

5.6 Ýmis ákvæði - sérreglugerðir

Reglugerð 1333/2008/EB (978/2011) um aukefni, 1334/2008/EB (187/2015) um bragðefni, 1332/2008/EB (977/2011) um ensím, 1237/2014 um erfðabreytt matvæli, 46/2002/EB (624/2004) um fæðubótarefni, 1925/2006/EB (327/2010) um íblöndun vítamína og steinefna og tiltekinna annarra efna í matvæli og 609/2013/EB (834/2014) um matvæli sem eru ætluð ungbörnum og smábörnum, matvæli sem eru notuð í sérstökum lækisfræðilegum tilgangi og þyngdarstjórnunarfæði í stað alls annars fæðis.

5.6.1 Aukefni

Verklag er til staðar um hvernig tryggt er að aðeins séu notuð aukefni sem leyfilegt er að nota í viðkomandi matvæli, sem tryggja að magn aukefna sem notuð eru sé innan hámarksgilda (ef þau hafa verið sett fyrir viðkomandi efni) og sem tryggja að aukefni sem notuð eru séu af viðeigandi hreinleika og ætluð í matvæli (e. „food grade“). Skráningar eru í samræmi við verklag. Mat byggist á því hvort til eru:

- Gögn sem sýna fram á að aukefni séu ætluð í matvæli.
- Gögn sem sýna fram á að magn aukefna sem hafa hámarksgildi, sé innan marka.
- Eru einungis notuð aukefni sem leyfilegt er að nota í viðkomandi matvæli (viðauki II við reglugerð 1333/2008/EB (978/2011))?
- Innihalda blöndur innihaldsefna aukefni sem (er ætlað að) hafa tæknileg áhrif í þeim matvælum sem þau eru notuð í?
- Er magn aukefna innan leyfilegra hámarksgilda (ef þau eru til fyrir viðkomandi efni) (viðauki II við reglugerð 1333/2008/EB (978/2011))?

Sjá nánar í leiðbeiningum um [Aukaefni](#)

5.6.2 Bragðefni og ensím

Kannið hvort notkun og merking bragðefna og ensíma er samræmi við ákvæði reglugerða

- 1334/2008/EB (187/2015) bragðefni
- 1332/2008/EB (977/2011) ensím.

5.6.3 Fæðubótarefni

- Kannið hvort fæðubótarefni hafi verið tilkynnt til MAST, sbr. 9.gr.
- Kannið hvort sérmerkingar fæðubótarefna eru í samræmi við 5. gr.
- Kannið hvort notkun vítamína/steinefna eru í samræmi við 3. gr.

5.6.4 Íblöndun vítamína og steinefna og tiltekinna annarra efna í matvæli

- Kannið hvort matvæli með íblöndun hafa verið tilkynnt til MAST, sbr. 3. gr.
- Kannið hvort vítamín/steinefni séu tilgreind í viðauka I og II reglugerðar.



5.6.5 Matvæli fyrir sérstaka hópa

Um er að ræða matvæli sem eru ætluð ungbörnum og smábörnum (ungbarnablöndur og barnamatur), matvæli sem eru notuð í sérstökum læknisfræðilegum tilgangi og þyngdarstjórnunarfæði í stað alls annars fæðis.

- Kannist hvort ungbarnablöndur hafa verið tilkynntar til MAST.
- Kannist hvort notkun efna séu í samræmi við viðauka.

5.6.6 Erfðabreytt matvæli

- Kannist hvort merking á erfðabreyttum matvælum sé í samræmi við ákvæði reglugerðar 1237/2014 um erfðabreytt matvæli.

6. FRAMLEIÐSLUSTJÓRNUN

6.1 Móttaka

Viðauki II kafli IX í reglugerð 852/2004/EB (103/2010), Viðauki II kafli II í reglugerð 853/2004/EB (104/2010), Reglugerð 2073/2005/EB (135/2010)

6.1.1 Verklag við móttöku*

Fyrirtækið skal geta sýnt fram á að hráefni, fullbúnar vörur og sláturdýr sem keyptar eru að, séu frá birgjum/matvælaafyrirtækjum með starfsleyfi og uppfylli kröfulýsingar. Gögn um uppruna hráefnis til framhaldsvinnslu eða umskipunar skulu liggja fyrir s.s. innflutt hráefni CVED-vottorð, veiðivottorð, viðmiðanir/niðurstöður fyrir hrámjólk. Önnur aðföng s.s. íblöndunarefni og umbúðir, séu ætluð til notkunar í eða við matvælavinnslu og uppfylli viðeigandi kröfulýsingar.

- Dæmi um kröfulýsingu gæti verið „hreinar, óskemmdar umbúðir“, „hitastig“, „vöruvörn“, „birgjum/matvælaafyrirtækjum með starfsleyfi“ og „upplýsingar á merkingum“.
- Verklagsreglurnar skulu jafnframt lýsa viðmiðunarmörkum, vöktun, mati og aðgerðum til úrbóta ásamt því hvað skrá skuli.
 - Athugun á vottorðum með rannsóknarniðurstöðum fellur undir skoðunatriði 6.4.2. „Annað samkvæmt hættugreiningu“ (þar sem vörumóttaka er mikilvægur stýristaður, MSS).
- Verklag skal vera til um hvaða skjöl skuli fylgja aflu til að unnt sé að fara að kröfum vegna veiðivottorða. Tilgreina skal hvaða skráningar eru nauðsynlegar til að tryggja rétta útgáfu veiðivottorða.
- Verklag varðandi móttöku sláturdýra m.a. upplýsingar um matvælaferlið, merkingar sláturdýra og óhrein sláturdýr.
- Verklag um hrámjólk. Kröfur um hitastig, frumutölu, líftölu, lyfjaleifar o.fl. IX. Þáttur reglugerðar nr. 853/2010/EB (104/2010).
- Verklag skal vera til um hvaða skjöl skuli liggja fyrir vegna opunar framleiðslusvæða til uppskeru skeldýra sem og notkun skráningarskjala við uppskeru.

6.1.2 Framkvæmd skráninga - Móttökuskoðun

Skráningar eru í samræmi við verklag.

- Dæmi um skráningar eru færslur yfir það sem haft er eftirlit með í mótteknum vörum (þ.m.t. hitastigsmælingar).
- Kanníð hvort skráningar sýni fram á að reglur um útgáfu veiðivottorða eru haldnar.
- Kanníð skráningar vegna móttöku hrámjólkur.
- Mótteknar vörur sem teknar eru inn á lager, uppfylla gefnar kröfulýsingar.
- Kanníð hvort starfsfólk aðgæti hvort magn, stærð og auðkenni sé í samræmi við fylgiseðla, lykt sé eðlileg, útlit (s.s. sjáanleg óhreinindi) eða skemmdir á innri eða ytri umbúðum.
 - Fer sértækt eftirlit sbr. tegundagreiningar, örverugreiningar, histamin mælingar, skynmat, fram í samræmi við reglugerð?
 - Er vara sett til hliðar og auðkennd „ekki til notkunar“, ef hún stenst ekki settar kröfur?
 - Halda frosnar og kældar vörur tilgreindu hitastigi við móttöku?
- Starfsmenn sem hlotið hafa sérstaka þjálfun í ferskfiskmati meta aflu hvers veiðiskips og mæla hitastig í aflanum og skal það vera sem næst hitastigi bráðnandi íss, þó ekki hærra en + 2°C.
- Sjáanlegur ís skal vera til staðar. Sé um frystivöru að ræða þá skal hitastig vera <-18°C.
- Kanníð hvort gild uppskeruheimild Matvælastofnunar liggja fyrir.
- Kanníð hvort skráningarskjál með skeldýrum sé til staðar fyrir hverja uppskeru. Sjá nánar um í leiðbeiningum um [Heilnæmiskönnun framleiðslusvæða](#).

6.1.3 Móttökueftirlit aukefna, bragðefna og ensíma

Miðlun upplýsinga um matvæli milli fyrirtækja: 8. tl. 8.gr. nr.1332/2008/EB (977/2011) Merkingar ensíma, aukefna og bragðefna, sem ekki eru ætluð til sölu til neytenda: Ensím: 10. – 12. gr. í rgl. nr. 1332/2008/EB (977/2011) um ensím í matvælum. Aukefni: 21. – 22. gr. í rgl. nr. 1333/2008/EB (978/2011) um aukefni í matvælum. Bragðefni: 14. – 17. gr. í rgl. nr. 1334/2008/EB (980/2011) um bragðefni o.fl. í matvælum.

- Eru nægar/lögboðnar upplýsingar með innihaldsefnum frá birgjum ?
- Eru umbúðir/ílát ensíma rétt merkt ?
- Eru umbúðir/ílát aukefna rétt merkt ?
- Eru umbúðir/ílát bragðefna rétt merkt?
- Athugið meðal annars hvort magn efnanna kemur fram, ef um þau gilda magntakmarkanir í matvæli skv. reglugerð.

6.1.4 Innri rekjanleiki – staða vöru í framleiðsluferlinu

Hægt er að rekja vöru til uppruna síns í gegnum alla innri meðhöndlun hráefnis og fullunninnar vöru. Vörur sem ekki eru ætlaðar til sölu eða manneldis eru merktar sem slíkar.

- Kannið hvort hráefni, hálfunnar og fullpakkaðar afurðir í vinnslusölum og geymslum séu merktar með tegundaheiti, dagsetningu eða á annan hátt svo hægt sé að tryggja rekjanleika.
- Vörur sem eru ekki ætlaðar til sölu eða manneldis t.d frábrigðavörur séu merktar sem slíkar. (sýnishorn, tilraunaframleiðsla til einkanota, aukaafurðir dýra (ABP) / beita ekki ætlað til manneldis).
- Hægt sé að rekja saman skrokka og líffæri hvers sláturdýrs þar til heilbrigðisskoðun hefur farið fram.

6.1.5 Sérkröfur fyrir unnar kjötafurðir

Hráefni / kjöt sem tekið er til vinnslu, uppfylli eftirfarandi kröfur (III. viðauki, V.þáttur 853/2004/EB (104/2010). Hráefni / kjöt sem tekið er í framleiðslu á unnum kjötafurðum og hökkuðu kjöti, uppfylli eftirfarandi kröfur:

- Það skal uppfylla kröfur er varða nýtt kjöt.
- Það skal vera úr beinagrindarvöðva, þ.m.t. aðliggjandi fituvefir.
- Hráefni í hakkað kjöt og unnar kjötvöru má ekki vera úr úrkasti sem fellur til við stykkjun og afskurð (nema heilir vöðvar).
- Hráefni í hakkað kjöt og unnar kjötvörur má ekki vera úr vélúrbeinuðu kjöti, kjöti sem inniheldur beinhluta eða skinn eða kjöti af hausum, að undanskildum kjálkavöðvum, vöðvalausum hluta hvítalínu (*linea alba*), svæðinu í kringum framhné, og hækil, kjöti sem er skafið af beinum og himnuhreinsuðum þindarvöðvum.

Kröfur um hollustuhætti í og eftir framleiðslu:

- Fryst kjöt sem notað er í hakkað kjöt eða unnar kjötvörur skal úrbeinað fyrir frystingu.
- Ef kjöt er úrbeinað rétt fyrir hökkun skal Matvælastofnun gefa leyfi til þess og skal það geymt þannig í skamman tíma.
- Fyrir alifuglakjöt gildir að kjöt notað í hakk sé innan þriggja daga frá slátrun og fyrir annað kjöt innan 6 daga frá slátrun.
- Fyrir vakumpakkað nauta og kálfakjöt innan 15 daga frá slátrun.
- Hlutar skrokka s.s kynfæri kvendýra sem/og karldýra að undanskildum eistum. Þvagfæri að nýrum og þvagblöðru undanskildum, brjósk úr barkakýlinu, barki og utanblaðberkjur, augu og augnlok, ytri hlust, hornvefi má ekki nota við tilreiðslu kjötafurða.
- Sama gildir um haus, vélinda, sarp, garnir og kynfæri úr alifuglum.

6.1.6 Sérkröfur fyrir sláturdýr

Við móttöku sláturdýra þarf að:

- Kanna hvort yfirlýsing frá býli um matvælaferlið liggja fyrir.
- Kanna hvort gögn sýni að lífskoðun hafi farið fram fyrir slátrun.
- Kanna hvort niðurstöður úr sýnatöku vegna salmonellu og campylobacter í alifuglum hafi legið fyrir áður en slátrun fór fram.

6.1.7 Daglegt eftirlit í sláturhúsum

Farið er yfir niðurstöður daglegs eftirlit dýralæknis og frávikaskýrslur.

- Kannið hvort athugasemdum dýralæknis í daglegu eftirliti hefur verið sinnt og þeim framfylgt.

6.2 Tíma- og hitastigsstýring

Viðauki II kafli IX í reglugerð 852/2004/EB (103/2010), viðauki III hluti VIII í reglugerð 853/2004/EB (104/2010)

6.2.1 Verklag við framkvæmd hitastigsmælinga*

Verklag er til staðar sem tryggir að hitastig hráefnis, hálfunninna og fullbúinna matvæla lágmarki vöxt sjúkdómsvaldandi örvera. Verklagsreglan skal tilgreina þær hitastigsviðmiðanir sem gengið er út frá við móttöku hráefnis, í vinnslu og geymslu, sem og við eldun og hitun þegar það á við.

- Hér ber að skoða hvort viðmiðunarmörk séu skilgreind, skráð og hvort gripið sé til viðeigandi úrbóta.

6.2.2 Skráning hitastigs í kæli, frystiklefum og flutningstækjum

Hitastigi í kæli- og frystiklefum er stýrt, haft er eftirlit með hitastigi og það skráð. Úrbætur eru framkvæmdar og skráðar fari hitastig út fyrir skilgreind viðmiðunarmörk.

- Í frystiklefum skal hitastigsskráning vera með sjálfvirkum hætti: Fari hitastig upp fyrir viðmiðunarmörk, skal vera hægt að sjá af skráningum að við því hafi verið brugðist.
- Frystigeta klefa skal vera næg þannig að ófrosnar vörur sem settar eru í klefann valdi því ekki að gæði og öryggi þeirra vara sem þar eru fyrir, sé í hættu. Hitastig afurða í frystiklefa má ekki hækka meira en 3°C.
- Gerð og búnaður flutningatækis skal vera þannig að hægt sé að halda því hitastigi sem mælt er fyrir um meðan á flutningi stendur. Leyfilegt er að hitastig frystra afurða sveiflist upp um 3°C í flutningi.
- Sé frosin afurð að fara beint í uppþöngu eftir flutning, má hitastig stíga meira en 3°C í flutningi, enda um stutta vegalengd að ræða og fyrir liggja að lögbært yfirvald (MAST eða HES) hafi veitt heimild til þess.

6.2.3 Uppbíðing og kæling & skráning hitastigs og tíma - Hitastigsviðmiðanir í framleiðsluferli matvæla

Uppbíðing og kæling fer fram við þau skilyrði að hætta á fjölgun sjúkdómsvaldandi örvera sé lágmörkuð og skráningar sýna að viðmiðunarmörk varðandi tíma og hitastig eru haldin.

- Kannið hvort eftirfarandi leiðbeinandi viðmið hafi verið haldin:
- Tilreiddir réttir eru kældir úr +60°C niður í +21°C á minna en 2 klst. og úr +60°C niður í +4°C á minna en 4 klst.
- Fiskmarning skal kæla niður fyrir 4°C og skal kæling hefjast strax og hann kemur úr marningsvél, þar sem hann hitnar við framleiðslu. Marning skal frysta svo fljótt sem auðið er.
- Uppbíðing matvæla skal fara fram þannig að viðeigandi hitastigsviðmið séu haldin.
- Við stykkjun, úrbeiningu, sneiðingu, bitun og pökkun kjöts í innri umbúðir skal hitastig:
 - sláturmatar/innmatar ekki fara yfir 3 °C
 - hitastig kjöts (lambda- svína- og nautgripakjöt) ekki fara yfir 7 °C
 - alifuglakjöts ekki fara yfir 4 °C

og það er gert með því að hafa umhverfishitann ekki hærrí en 12°C eða með öðru kerfi sem hefur sambærileg áhrif.

- Hakkað kjöt skal kæla strax að lokinni framleiðslu og pökkun þar til innra hitastig er 2°C eða lægra.
- Unnar kjötvörur skal kæla strax að lokinni framleiðslu og pökkun þar til innra hitastig er 4°C eða lægra.
- Mjólk sem tekið er við á vinnslustöð skal kæld hratt þar til hitastig hennar er orðið 6°C og skal henni haldið við það hitastig fram að vinnslu.
- Fiskafurðum skal haldið við hitastig bráðnandi íss (0 – 2°C).
- Egg skal geyma við hitastig undir 12 °C.

Ef viðmiðunarmörk eru ekki haldin skal vera hægt að sjá af skráningum að fyrirtækið hafi gripið til úrbóta.

6.2.4 Hitun/upphitun og skráning hitastigs og tíma

Hitun og upphitun fer fram þannig að hætta á fjölgun sjúkdómsvaldandi örvera er lágmörkuð og skráningar sýna að viðmiðunarmörk varðandi tíma og hitastig eru haldin.

Kannið hvort eftirfarandi viðmið hafi verið haldin:

- Réttir sem hafa verið hitaðir og kældir í fyrirtækinu, eru hitaðir upp í a.m.k. +72°C eða samsvarandi áður en tilreiðsla hefst.
- Tilreiddum réttum er haldið heitum við +60°C að lágmarki, áður en þeir eru kældir niður eða eldaðir áfram.
- Almennt gildir að þær alþjóðlegu hitastigsviðmiðanir sem hafa verið settar hvað varðar gerilsneyðingu, leifturhitun og dauðhreinsun skulu haldnar.
- Slíkar viðmiðanir skal vakta sem mikilvægan stýristað.

Ef viðmiðunarmörk eru ekki haldin skal vera hægt að sjá af skráningum að fyrirtækið hafi gripið til úrbóta.



6.3 HACCP – kerfi*

5.gr. reglugerðar 852/2004/EB (103/2010) reglugerð 2073/2005/EB (135/2010)

Sjá leiðbeiningar um [HACCP](#) og [grunnreglur innri úttekta á HACCP \(audit\)](#)

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

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

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

Flokkur 2. Skoða þarf hvort fyrirtækið þekki hættur í hráefni og í starfseminni og geri sér grein fyrir að hættum sé stjórnað eða þær takmarkaðar með góðum starfsháttum. Verklag vegna góðra starfshátta hefur verið skoðað eftir því sem við á. Skoðunatriði 6.3.10. Hættur – flokkur I & II.

Flokkur 3. Skoða þarf hvort fyrirtækið hefur framkvæmt hættugreiningu og sett upp kerfi til að vakta mikilvæga stýristaði. Hættugreiningin getur hafa leitt í ljós að ekki sé þörf á vöktun á mikilvægum stýristöðum til að takmarka, eyða eða útiloka hættu. Fyrirtækið getur einnig hafa notað leiðbeiningar til að komast að niðurstöðu um hvort þurfi MSS og hvernig hann skuli vaktaður. Verklag vegna góðra starfshátta hefur verið skoðað eftir því sem við á. Skoðunatriði 6.3.1 – 9.

6.3.1 Undirbúningur HACCP - Lýsing á afurðum

Kannið umfang HACCP áætlunar, skuldbindingu stjórnenda og þekkingu / reynslu þeirra sem mynda HACCP hóp. Er HACCP hópurinn virkur og liggja fyrir gögn því til staðfestingar.

Til staðar eru lýsingar á þeim afurðum sem HACCP-kerfið á að ná yfir.

- Gögnin skulu lýsa þeim afurðum sem framleiddar eru í viðkomandi fyrirtæki.
- Flokka má saman í vöruflokka afurðir að því tilskyldu að afurðirnar séu einsleitar varðandi hættur/áhættur, MSS, viðmiðunarmörk, eftirlit og úrbætur.
- Meginhættur sem kunna að vera til staðar og fyrirbyggjandi aðgerðir gegn þeim skulu tilgreindar.
- Í lýsingu á afurðum skal koma fram samsetning (öll innihaldsefni s.s. hráefni, aukefni, íblöndunarefni), efnis- og eðlisfræðileg samsetning (þ. e. þættir sem hafa áhrif á öryggi vörunnar svo sem salt %, pH, vatnsvirkni), vinnsla (t.d. hitun, þurrkun, o.s.frv.), pökkun, geymsluskilyrði og geymsluþol.
- Auk þess skal koma fram hver fyrirhuguð notkun (soðið fyrir neyslu eða tilbúið til neyslu) er og hver neytendahópurinn sé (framleiðslufyrirtæki, almennir neytendur, sjúkrahús).

6.3.2 Flæðirit

Til staðar er flæðirit sem sýnir framleiðsluferil afurðarinnar þar sem koma fram öll þau þrep framleiðslunnar sem skipta máli. Lýsing á vinnslu- og verkunarferli sem byggir á flæðiritinu á að vera til staðar. Flæðiritið skal vera sannreynt og staðfest af HACCP-hóp / stjórnanda á staðnum.

- Flæðiritið skal sýna á myndrænan hátt og í rétttri röð þau þrep sem hin fullunna afurð fer í gegnum við vinnsluna, allt frá innkaupum/móttöku til neyslu eða afhendingar.
- Á flæðiritinu skulu koma fram tæknilegar upplýsingar um vinnslu- og verkunarferlið s.s. hitastig, tíma, tafir, styrkleika þækils.
- Allar hliðarframleiðslugreinar sem og hugsanlegar endurvinnslur skulu einnig tilgreindar í flæðiritinu.
- Flæðiritið skal jafnframt sýna þau hráefni sem eru notuð og undirbúning (blöndun) íblöndunarefna, á hvaða þrepi og hvernig þau koma í vöruna.
- Stjórnandi fyrirtækisins skal staðfesta með undirskrift sinni hvenær flæðiritið tók gildi og að um rétta útgáfu sé að ræða.
- Til skal vera lýsing á vinnslu- og verkunarferli. Hverju þrepi í vinnslunni á að fylgja stutt lýsing á því hvað fari þar fram þ.m.t. geymsluskilyrði ef við á.
 - Dæmi:
 - **Pæklun** – Flattur þorskur er lagður í fullsterkan þækil í 24 tíma.
 - **Kælir** - Hrogn geymd í kæli við 0 – 4 °C í 24 tíma.
 - **Suða** – Skinka soðin þar til kjarnhiti nær 73°C.

6.3.3 Hættugreining

Tilgreina skal líffræðilegar, efnafræðilegar (þ.m.t. ofnæmisvaldandi efni) og eðlisfræðilegar hættur, sem geta borist með hráefni og íblöndunarefnum eða myndast á hinum ýmsu framleiðsluþrepum og í fullunninni afurð.

- Fyrir hverja hættu skal meta líkindi á að hún sé til staðar og hve alvarlegum heilsufarslegum skaða hættan getur valdið.
- Niðurstaðan á að vera listi yfir skilgreindar hættur sem nauðsynlegt er að koma í veg fyrir, uppræta eða minnka niður á ásættanlegt stig.
- Flestum hættunum sem koma fram við þessa hættugreiningu er venjulega stýrt með góðum starfsháttum.
- Það er mikilvægt að skilgreina hættur eins vel og unnt er. T.d. er ekki nægjanlegt að skilgreina örverumengun sem hættu þar sem hindrun vaxtar eða eyðing mismunandi örvera getur krafist mismunandi aðgerða.
- Leggja skal yfirvegað mat á þær hættur sem kunna að myndast sem afleiðing af eftirfarandi:
 - *Eitruðum þörungum (skelsamlökur, krabbar).*
 - *Örverusmiti/vexti/eiturmyndun, efnamengun, (skilgreina þarf tegundir sjúkdómsvaldandi örvera).*
 - *Skordýraeitri, lyfjaleifum (fiskeldi), histamíni, sníkjudýrum.*
 - *Eðlisfræðilegum hættum, óleyfilegri notkun ofnæmisvaldandi efna og ómerktra íblöndunarefna og aukefna.*
 - *Þrifum í sláturhúsum.*
- Rétt hættugreining er forsenda fyrir virku HACCP kerfi.

6.3.4 Mikilvægir stýristaðir – MSS

Gögn eru til staðar þar sem gerð er grein fyrir því hvaða MSS hafi fundist í framleiðsluferlinum. Mikilvægir stýristaðir eru rétt ákvarðaðir og viðeigandi.

- Mikilvæga stýristaði skal staðsetja og ákvarða fyrir þær hættur sem talin er þörf á að koma í veg fyrir, uppræta eða minnka niður á ásættanlegt stig og sem ekki er stjórnað með góðum starfsháttum. Þegar ákvarða þarf hvort þörf sé á mikilvægum stýristað er stuðst við flæðiritið, hættugreiningu og s.k. greiningartré.

6.3.5 Viðmiðunarmörk

Gögn eru til staðar sem sýna viðmiðunarmörk fyrir þá MSS sem ákvarðaðir hafa verið. Fyrir hvern MSS skal ákvarða viðmiðunarmörk. Mörkin ákvarðast fyrir þann tiltekna MSS þannig að örugglega sé höfð stjórn á greindri hættu/hættum. Dæmi um slík gildi eru hitastig, tími og skynmatsþættir. Gild rök (vísindaleg eða niðurstöður vöktunar) skulu vera fyrir því að ákveðið gildi er valið.

6.3.6 Vöktun

Gögn eru til staðar um hvernig greind hættu er vöktuð á hverjum MSS og stýrt þannig að hún fari ekki út fyrir viðmiðunarmörk.

- Fyrir hvern MSS skal gerð HACCP áætlun þar sem lýst er hvernig staðið er að vöktun til að tryggja að hættan fari ekki út fyrir viðmiðunarmörk.
- Lýsa þarf **hverju** á að fylgjast með, **hvernig**, **hve oft** og **hver** skuli annast vöktunina og **hvar niðurstöður vöktunar eru skráðar**.
- Allur mælíbúnaður sem notaður er til vöktunar á viðmiðunarmörkum mikilvægra stýristaða, á að vera kvarðaður/ prófaður.
- Tími sem líða má milli kvörðunar/prófunar skal koma fram í vöktunarlýsingu eða í verklagsreglum um viðhald húsnæðis, innréttinga og búnaðar.

6.3.7 Úrbætur

Verklag er til staðar sem skilgreinir til hvaða aðgerða skuli gripið, bæði gagnvart stjórnun á framleiðsluferlinum sem ekki er undir stjórn, sem og gagnvart afurðunum sem framleiddar hafa verið á tíma sem ekki er vitað með vissu hvort framleiðslan hafi verið innan viðmiðunarmarka.

- Ef vöktun á MSS leiðir í ljós að viðmiðunarmörk hafa ekki verið haldin, getur verið hættu á ferðum.
- Úrbætur skulu þá tafarlaust gerðar bæði til að leiðrétta framleiðslustjórnunina sem ekki er í lagi og varðandi þær afurðir sem óvissa er um að hafi verið framleiddar innan viðmiðunarmarka.
- Þessum úrbótum ásamt því hver hefur ábyrgð á framkvæmd úrbóta, skal lýst í HACCP áætluninni ásamt því hvernig sannprófað sé að úrbæturnar hafi skilað árangri.
- Allar úrbætur skulu skjalfestar.

6.3.8 Fullgilding / Sannprófun / Rýni

Eru gögn til staðar þar sem fram kemur hvernig fullgilding, sannprófun og rýni hafi verið framkvæmd.

Fullgilding

- Eru gögn til staðar sem sýna fullgildinguna á HACCP?
- Hver framkvæmdi fullgildinguna?

Sannprófun

- Hafa verkferlar verið sannprófaðir?
- Eru til gögn sem sýna fram á þessa sannprófun?
- Er farið eftir sannprófunarferlinu – Er það virkt?

Rýni

- Hefur HACCP áætlunin verið rýnd á síðastliðnum 12 mánuðum?
- Er til staðar verklag við rýni?

Þegar eftirlitið byggir á sýnatöku og greiningu á eigin rannsóknastofu, skal matið jafnframt byggja á þeirri greiningu. Fyrirtækið skal byggja rannsóknarstofustarfsemi sína á EN 45001 eða samsvarandi gæðakröfum.

6.3.9 Skjalahald HACCP

Öll nauðsynleg skjöl, skrár og upplýsingar sem þarf til setja upp HACCP áætlunina hafa verið skilgreind og eru til staðar.

- Verklagsreglur um skjalfestingu á öllum þeim atriðum sem eru hættuleg fyrir öryggi afurðanna verða að vera til staðar. Skráningarnar eiga að vera sönnun þess að kerfið virkar.

6.3.10 Hættur – flokkur I & II

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

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

6.4 Örverufræðileg viðmið

Viðauki II, kafli IX í reglugerð 852/2004/EB (103/2010) og 2073/2005/EB (135/2010)

6.4.1 Verklag við fyrirbyggjandi aðgerðir*

Fyrirtækið skal hafa tiltækt skjalfest verklag um stýringu, vöktun og skráningar á fyrirbyggjandi aðgerðum sem eru mikilvægar til að tryggja öryggi matvæla. Þetta á við þegar rök hafa verið sett fram í hættugreiningu um að ýmsar fyrirbyggjandi aðgerðir komi í veg fyrir vöxt sjúkdómsvaldandi örvera. Hér er ekki átt við MSS.

Þar sem við á:

- Kanníð hvort fylgst sé með hitastigi þar sem það er nefnt í hættugreiningu sem fyrirbyggjandi aðgerð til að koma í veg fyrir fjölgun sjúkdómsvaldandi örvera.
- Kanníð hvort verklag sé til um vöktun á þáttum s.s. sýrustigi (pH), saltinnihaldi, rotvarnarefnum, vatnsvirkni sem eru afgerandi fyrir öryggi matvæla og geymsluþol þeirra. Slíkir þætti geta verið tilgreindir í vörulýsingu og/eða í hættugreiningu
- Verklag skal jafnframt lýsa viðmiðunarmörkum, vöktun, mati og aðgerðum til úrbóta ásamt því hvað skrá skuli.

6.4.2 Framkvæmd fyrirbyggjandi aðgerða – Sýnatökur og eftirfylgni

- Kanníð hvort til séu skráningar um vöktun á hitastigi þar sem það er mikilvægt til að koma í veg fyrir fjölgun sjúkdómsvaldandi örvera.
- Kanníð hvort til séu skráningar á vöktun þátta s.s. pH, saltinnihaldi, sem hafa áhrif á öryggi matvæla og hvort niðurstöður séu innan þeirra viðmiðunarmarka sem sett hafa verið.
- Kanníð hvort gripið hafi verið til aðgerða ef skráningar leiða í ljós að mæligildi eru utan skilgreindra viðmiðunarmarka.

6.4.3 Verklag vegna örverufræðilegra viðmiða

Kannið hvort matvæli eru framleidd í fyrirtækinu sem viðmið hafa verið sett fyrir sbr. reglugerð 2073/2005. Ef svo er skal verklag vera til sem lýsir eftirfarandi.

- Sýnatökuáætlun sem tekur á matvælaöryggis- og hollustuháttaviðmiðum þar sem það á við og sýnatökum í framleiðsluumhverfi. Athuga sérstaklega matvæli tilbúin til neyslu, þ.e. hvort lagt hefur verið mat á hvort *Listeria monocytogenes* geti fjölgað sér á geymslutíma vörunnar. Eftirfarandi skal koma fram í sýnatökuáætlun:
 - Tíðni sýnatöku.
 - Ef tíðni sýnatöku er skilgreind í reglugerð, skal tíðni að lágmarki vera í samræmi við leiðbeiningar MAST.
 - Fjöldi sýna sem tekin eru í hvert skipti?
 - Prófunaraðferðir.
 - Ef prófunaraðferð er ekki sú sama og tilgreind er í 2073/2005 er þá hægt að sýna fram að hún sé jafngild henni.
 - Viðmiðunarmörk.
- Sýnatökuleiðbeiningar, þ.e. hver, hvar, hvernig og hve mikið.
- Reglum um viðbrögð við frávikum þ.e. tilkynningarskyldu, innköllun og eða umbætur í hollustuháttum eftir því sem við á.
- Reglum um sýnatökur úr framleiðsluumhverfi þar sem matvæli tilbúin til neyslu eru meðhöndluð,
- Reglum um athugun á geymsluþoli afurða annað hvort með prófunum eða með tilvísun í vísindalegar greinar eða notkun líkana (growth prediction models).
- Reglum um gæðatryggingakerfi rannsóknastofu ef fyrirtækið er með eigin rannsóknastofu.

6.4.4 Niðurstöður og skráningar örverufræðilegra viðmiða

Er vísbending um að farið sé eftir sýnatökuáætlun?

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

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

Leiðbeiningar um [sýnatökur vegna listeríu](#).



7. NEYTENDAVERND

7.1 Rekjanleiki

18. gr. reglugerðar nr. 178/2002/EB (102/2010)

7.1.1 Verklag við skipulagningu rekjanleika*

Verklag er til um rekjanleika innkominna vara sem og afhentra vara. Verklagið skal tryggja að til staðar séu gögn sem auðvelda rekjanleika.

- Geyma skal skráningar að lágmarki 2 ár eða 1 ári lengur en geymsluþol vörunnar.
- Verklag skal jafnframt lýsa viðmiðunarmörkum, vöktun, mati og aðgerðum til úrbóta ásamt því hvað skrá skuli.

7.1.2 Rekjanleiki í framkvæmd

Skráningar og dagbókarfærslur gera það kleift að rekja hráefni, umbúðir og afurðir/matvæli eitt skref fram og eitt skref aftur í matvælakeðjunni.

- Upplýsingarnar skulu að lágmarki ná til:
 - Birgja, hvað var afhent, dagsetningu afhendingar, lotunúmer eða framleiðsludagsetningu.
 - Hvað hafi verið afgreitt út, lotunúmer eða framleiðsludagsetning, hver móttakandi sé og dagsetningu afgreiðslunnar.
- Varðandi hvaða frekari upplýsingar skulu vera tiltækar sem og hve lengi slíkar upplýsingar skuli vera tiltækar, er vísað til Reglugerðar nr. 178/2002/EB (102/2010) . Sjá leiðbeiningar MAST um rekjanleika.

7.2 Kvartanir / innkallanir / tilkynningaskylda

19. gr. reglugerðar nr. 178/2002/EB (102/2010), 8.gr. laga nr. 93/1995.

7.2.1 Verklag við innköllun matvæla*

Fyrirtækið skal hafa reglur um meðferð kvartana og innköllun matvæla. Áætlaða framkvæmd reglnanna er hægt að virkja hratt og örugglega komi þær aðstæður upp að grípa þurfi til stöðvunar á dreifingu matvæla, taka matvæli af markaði og innköllunar matvæla frá neytendum, og taka þær mið af alvarleika atviksins og umfangi. Tilkynna skal til MAST ef matvæli eru innkölluð vegna gruns eða vitneskju um hættu sem getur valdið neytendum heilsutjóni.

- Stjórnandi fyrirtækis skal gera ráðstafanir til að stöðva dreifingu matvæla, taka þau af markaði, og innkalla hafi hann vitneskju eða grun um að matvæli innhaldi örverur, eiturefni sem geta valdið neytendum heilsutjóni eða ofnæmis- og óþolsvaldar eru ekki merktir á umbúðum.
- Tilkynna skal MAST, skriflega, um slíkar innkallanir. Einnig skal grípa til viðeigandi úrbóta í samráði við MAST.
- Skilgreina skal verklag um innköllun matvæla.
- Verklag um viðbrögð, meðferð og eftirfylgni skal einnig vera til staðar ef upp kemur grunur um matareitranir.

Fyrirtækið tilkynnir til Matvælastofnunar hafi það grun um að matvæli sem það hefur framleitt geti verið hættuleg neytendum. Tilkynningarskyldan á við allt sem getur valdið því að matvæli geta valdið neytanda heilsutjóni sbr. þau viðmið sem hafa verið sett í reglugerðum sem og ef tilkynningaskyldar örverur greinast í matvælum.

Tafla yfir bakteríur og eiturefni sem ber m.a. að tilkynna

Bakteríur m.a.	Eiturefni m.a.
Clostridium botulinum	PSP
Enterohemorrhagiskur E.coli	ASP
Gardia Lamblia	DSP
Campylobacter sp.	Histamín
Listeria monocytogenes	
Bacillus anthracis	
Salmonella sp.	
Shigella sp.	

- Í verklagi skal jafnframt lýsa viðmiðunarmörkum, vöktun, mati og aðgerðum til úrbóta ásamt því hvað skrá skuli.



7.2.2 Innkallanir

Skráningar eru í samræmi við verklagsreglur.

- Matið byggir á skjölum sem sýna að upplýsingum/kvörtunum um gallaða vöru er fylgt eftir og þær leiða til rannsóknar á orsökum. Framkvæmd innköllunarinnar er skráð.

7.3 Úrbætur*

5. gr. reglugerðar nr. 852/2004/EB (103/2010)

7.3.1 Skráningar – Mat á úrbótum

Af skráningum má sjá að úrbætur eru gerðar þegar mæligildi úr vöktun eða sannprófun leiða í ljós frávik.

- Undir þessum lið eru metnar þær úrbætur sem gerðar eru undir viðkomandi eftirlitsstað.
- Ef athugasemd sem gerð hefur verið við skoðunatriði í skoðun hefur ekki verið lagfærð við eftirfylgni eða næsta reglubundna eftirlit, skoðast það sem **alvarlegt frávik** undir þessum lið.

Í því skyni að uppfylla allar kröfur sem til þeirra eru gerðar skulu leyfishafar framkvæma úrbætur innan tiltekinna fresta og laga þau atriði sem voru ekki í lagi við fyrri skoðanir. Viðhalds- / úrbótaáætlun sem inniheldur eðlilega tímafresti og er virk, telst vera jafngild því að úrbætur hafi verið gerðar hvað varðar dóm.

Mat á athugasemd:

Dómur í þessu skoðunatriði er alltaf Alvarlegt frávik.

7.3.2 Daglegt eftirlit í sláturhúsum – Mat á úrbótum

Yfirferð á skýrslum eftirlitsdýralækna í sláturhúsum. Kannið hvort athugasemdum sem gerðar hafa verið við daglegt eftirlit hafi verið sinnt og úrbætur gerðar.



7.4 Innri úttektir

5. gr. Reglugerðar nr. 852/2004/EB (103/2010)

7.4.1 Verklag innri úttekta*

Verklag er til staðar sem sýnir að fyrirtækið rýni reglulega og eigi sjaldnar en árlega, þau kerfi og þær verklagsreglur sem eru mikilvægar vegna öryggis matvæla og lögmætis þannig að það sé tryggt að breytingar séu teknar til greina, innleiddar og séu viðeigandi. Fram skal koma hverjir (nöfn eða starfsheiti) komi að rýnivinnunni.

- Verklagsreglan skal jafnframt lýsa viðmiðunarmörkum, vöktun, mati og aðgerðum til úrbóta ásamt því hvað skrá skuli.
- Við verulega breytingu á framleiðslu, s.s. breytingu á hráefni, aðstæðum eða öðrum þáttum, skal sannprófa innra eftirlitskerfið.
- **Sannprófun felst m.a. í eftirfarandi:**
 - *Samanburður á lýsingu á starfsemi og starfsemi í reynd.*
 - *Staðfestingu á áhættumörkum vegna mikilvægra stýristaða*
 - *Endurskoðun frávika á mikilvægum stýristöðum*
 - *Rýni í innra eftirlitskerfi, skráningar því tengdu og úrbætur sem gripið var til*

7.4.2 Skráningar – Niðurstöður innri úttekta

Af skráningum má sjá að eftirlit er reglulega framkvæmt, skýrslur eru til staðar og tíðni er í samræmi við skráð verklag.

- Kannið hvort til séu skrár yfir þær breytingar og úrbætur sem gerðar eru á innra eftirlitskerfinu.
- Kannið hvort í notkun sé rétt og viðeigandi útgáfa gæðaskjala.



9. Annað eftirlit

9.1 Sérleyfismarkaðir

9.1.1 EAEU – Tollabandalag (*Eurasian Economic Union*)

Löggjöf EAEU er að finna á heimasíðu Matvælastofnunar sem og verklag vegna umsókna og viðhalds á leyfi til viðskipta við EAEU er að finna [hér](#).

9.1.2 USA – Bandaríkin

Kröfur vegna USA er að finna í LBE-046, kafla 10.1 [Skoðunarhandbók – daglegt eftirlit við slátrun á sauðfé – svínum og stórgripum](#)

Í vinnslustöðvum sem hafa leyfi til að framleiða fyrir USA markað skal hd/ed fylgjast daglega með að eftirfarandi USA kröfur séu uppfylltar: (9 CFR, 416 og 417).

- Hreinlæti fyrir og meðan á vinnslu stendur.
- HACCP.
- Nýru skulu losuð úr himnu fyrir heilbrigðisskoðun.
- Lýsing þar sem eftirlit er framkvæmt skal vera góð, minnst 540 Lux við PM
- Aðgerðir til að koma í veg fyrir blöndun hrossakjöts við sauðfjárafurðir ætluðum fyrir USA markað.
- Sýnataka til tegundagreiningar.
- Sýnataka og rannsóknir á kólígerlum í sauðfjárafurðum ætluðum fyrir USA markað.
- Kröfur varðandi Pre – Shipment Review.
- Eftirlitsdýralæknar og aðstoðarfólk við heilbrigðisskoðun skal bera barmmerki eða vera merkt á annan hátt þannig að ljóst sé að það sinni opinberu eftirliti.
- Við eftirlitið skal nota GAT-011/GAT-019. Á GAT-011/GAT-019 skal merkja við sé verið að vinna fyrir ákveðið markaðsvæði og skal skráð hvaða svæði.