
- LÍTIL MATVÆLA VINNSLA - - VOTTAÐ ELDHÚS -



GÆÐAHANDBÓK

Unnin af verkefnastjóra Dalabyggðar í samstarfi við:



SSV
Prún &
Ráðgjöf



Heilbrigðiseftirlit
Vesturlands

Efnisyfirlit

Inngangur	3
Matvælavinnsla/vottað eldhús	3
Gæðahandbók	3
Matvælavinnsla / vottað eldhús	5
Upplýsingar.....	5
Öryggismál	5
Starfsleyfi.....	6
Matvælavinnsla Tjarnarlundi.....	8
Aðstaðan sem er til boða.....	8
Áhöld og búnaður sem er til staðar í Tjarnarlundi og eru til afnota:	10
Leiga á aðstöðu í matvælavinnslu.....	11
Skilmálar fyrir leigu á aðstöðu.....	11
Húsreglur – almennt.....	12
Hreinlætisreglur	12
Góðir starfshættir	13
Myndræn gæðastýring	13
Meindýravarnir.....	14
Þrifaáætlun	15
Þrif sem eru framkvæmd óháð notkunn og eru á ábyrgð rekstraraðila hússins.	15
Þrif notenda áður enn vinnsla hefst í matvælavinnslu	15
Þrif notenda að lokinni vinnslu í matvælavinnslu.....	15
Leyfileg framleiðsla	16
Útdráttur úr núverandi reglum um heimavinnslu matvæla:	16
Leyfileg vinnsla matvæla í matvælavinnslu í Tjarnarlundi:	16
Meginreglur matvælaframleiðslu samkvæmt löggjöf nr. 93/1995 og reglugerð nr. 103/2010.	17
Hollustuháttareglugerðir	17
Matvælafyrirtæki og frumframleiðsla.....	17
Ábyrgð stjórnenda matvælafyrirtækja	17
Merkingar matvæla	18
Yfirlýsing notanda:	19

Gæðahandbók
Lítill matvælavinnsla

Matvælavinnsla - skráningarblað	20
Skráning á þrifum	20
Hitaskráning.....	21
Verkskráning.....	21
Almennar Athugasemdir	21
Lokaskráning	21
Fylgiskjöl:.....	22
Leiðbeiningar	22
Matvælaireglugerðin	22
Veggspjöld.....	22
Starfsleyfi frá Heilbrigðiseftirliti Vesturlands.....	23

Inngangur

Vaxandi áhugi hefur verið á sölu varnings og matarhandverki á Vesturlandi.

Þeim fer fjölgandi sem leggja stund á örmatvælaframleiðslu og vöruþróun á ýmsum matvælum til heimasölu eða til sölu á sveitamörkuðum.

Ekki má selja matvörur á almennum markaði nema söluaðili hafi til þess fullgild leyfi og vörunar séu framleiddar í þar til gerðri og vottaðri aðstöðu.

Til að styðja við frumkvöðlastarfsemi á þessu sviði og minnka stofnkostnað við vöruþróun í þessum geira, hafa sveitarfélög fengið vinnsluvottun á aðstöðu sem til er í sveitarfélaginu, s.s. eldhús félagsheimila, sem hægt er að nýta í slíka framleiðslu.

Sveitarfélögin viljað leggja þessari sprotastarfsemi lið með því að skapa aðgang fyrir íbúa að vottaðri vinnsluástöðu fyrir vöruþróun og örframleiðslu á matvælum til sölu á t.d. handverksmörkuðum o.fl.

Markmiðið með þessari gæðahandbók er að útbúa leiðbeiningar og ramma fyrir þessa starfsemi, fyrir bæði framleiðendur og rekstraraðila vinnsluástöðu að vinna eftir til að tryggja gæði framleiðslunnar.

Matvælavinnsla/vottað eldhús

Lítil matvælavinnsla eða vottað eldhús (stundum kallað matvælavinnsla) er aðstaða sem fullnægir öllum kröfum um vinnuástöðu og heilbrigðishætti, hvað varðar vottun og starfsleyfi til framleiðslu á matvælum sem bjóða á til sölu „beint frá býli“ eða á almennum markaði.

Sú aðstaða sem hér um ræðir fellur undir skilgreininguna „*Lítil matvælavinnsla*: Vinnsla sem vinnur afurðir úr jurtaríkinu, hunangi og/eða samsett matvæli úr jurta- og dýraríkinu, að hámarki úr 300 kg af hráefnum úr dýraríkinu á viku“ sem fjallað er um í reglugerð um lítil matvælafyrirtæki og hefðbundin matvæli nr.856/2016. Þ.e. sultur, bakstur og skyld starfsemi.

Gæðahandbók

Gæðahandbók er vinnuþagg til leiðbeiningar um aðstöðu og vinnubrögð sem á að fylgja við vinnu í matvælavinnslunni.

Í þessari gæðahandbók er listuð upp sú aðstaða og áhöld sem eru til staðar og tilgreint hvaða matvæli má vinna í viðkomandi eldhúsi með tilliti til þeirrar aðstöðu sem þar er.

Einnig er lýsing á öllum verkferlum og reglum sem notendur eiga að fylgja svo tryggt sé að aðstaðan og framleiðslan standist þær heilbrigðis- og gæðakröfur sem til er ætlast.

Hægt er að leigja aðstöðu í viðkomandi eldhúsi í afmarkaðan tíma í senn, til að vinna og framleiða vörur sem falla að þeim reglum sem settar eru upp varðandi vinnsluástöðuna.

Þannig gefst fólki tækifæri til að fara í vöruþróun og minniháttar framleiðslu án þess að leggja út kostnað í að útbúa vottað framleiðslueldhús hver á sínu heimili.

Þeir aðilar sem ætla sér að framleiða vörur í matvælavinnslu/vottuðu eldhúsi og bjóða hana til sölu á almennum markaði verða þó að hafa viðeigandi geymslur undir sinn varning og vera með söluleyfi fyrir þeim vörum sem þeir hyggjast selja.

Útdráttur úr reglugerð Nr.856/2016 sem lýtur að umræddri starfsemi:

III. KAFLI

Aðlögun að kröfum sem gilda um lítill matvælafyrirtæki.

6. gr.

Almennt um byggingar og búnað.

Að því tilskildu að öryggi matvæla sé ekki stefnt í hættu og kröfur um almenna hollustuhætti er varða matvæli séu uppfylltar að mati opinbers eftirlitsaðila mega litlar mjólkurvinnslur, kjötvinnslur, fiskvinnslur, eggjapökkunarstöðvar og matvælavinnslur:

1. Hafa vinnslu á mismunandi stigum eða framleiða mismunandi vörur í sama vinnslurými ef aðskilnaður milli framleiðslustiga/tegunda er tryggður með aðskilnaði í tíma og að vinnslurýmið sé vel þrifið og sótthreinsað með viðeigandi hætti milli mismunandi vinnslustiga/tegunda.
2. Geyma hráefni, lokaafurð og frábrigðavörur (vörur sem lagt hefur verið hald á) í sama rýminu ef viðeigandi aðskilnaður er tryggður í rýminu þannig að komið sé í veg fyrir mengun og með því skilyrði að frábrigðavörur séu í lokuðum umbúðum og greinilega merktar.
3. Hafa búningsherbergi starfsmanna, umbúðageymslu og hreinsiefnageymslu ótengda vinnslurými ef slík aðstaða er á sömu lóð eða á sama lögbyli, þó að hámarki í 100 m fjarlægð. Ekki má vera hætta á að mengun berist inn í vinnslurýmið.
4. Nota sama inngang/útgang fyrir hráefni, lokaafurð og vörur sem ekki uppfylla kröfur ef viðeigandi aðskilnaður í tíma er tryggður.
5. Nota salernis- og búningsaðstöðu á einkaheimili ef vinnsluhúsnæði er á sömu lóð eða á sama lögbyli þó að hámarki í 100 m fjarlægð. Framleiðsla matvæla skal að öðru leyti vera aðskilin frá einkaheimili og annarri óskuldri starfsemi.

13. gr.

Skriflegt verklag.

Opinberir eftirlitsaðilar geta krafist þess að skriflegt verklag sé fyrir hendi um eftirlit með öryggi matvæla. Góðir starfshættir og innra eftirlit skulu að öðru leyti vera í samræmi við leiðbeiningar Matvælastofnunar þar um.

VI. KAFLI

Eftirlit, viðurlög og gildistaka.

14. gr.

Eftirlit.

Eftirlit með framkvæmd þessarar reglugerðar er í höndum Matvælastofnunar og heilbrigðisnefnda sveitarfélaga í samræmi við verkaskiptingu samkvæmt lögum nr. 93/1995 um matvæli. Matvæla-stofnun sér um eftirlit með lögum nr. 96/1997 um slátrun og sláturafurðir, lögum nr. 25/1993 um dýrasjúkdóma og varnir gegn þeim og lögum nr. 55/2013 um velferð dýra.

15. gr.

Viðurlög.

Brot gegn reglugerð þessari varða viðurlögum samkvæmt lögum nr. 93/1995 um matvæli. Með mál út af brotum skal farið samkvæmt lögum um meðferð sakamála.

Matvælavinnsla / vottað eldhús

- ✓ Matvælavinnsla er húsnæði og aðstaða með tilheyrandi eldhúsi, starfsmanna- og vinnslurými sem hlotið hefur úttekt og starfsleyfi heilbrigðisyfirvalda til nota fyrir framleiðslu á tilgreindum matvælum sem þjóða má til sölu á almennum markaði.
- ✓ Hægt er að leigja aðstöðu í matvælavinnslu/vottuðu eldhúsi til afnota vegna vöruþróunar, námskeiðahalds eða framleiðslu á matvöru í afmarkaðan tíma í senn. Leigjandi hefur leyfi til að geyma hráefni í aðstöðunni á meðan á leigutíma stendur og skal fara eftir viðeigandi leiðbeiningum og reglum um geymslu og verkun hráefna.
- ✓ Matvara sem framleidd er í matvælavinnslunni má ekki fara í sölu á almennum markaði nema framleiðandi vörunnar sé sjálfur með starfs- og söluleyfi frá Heilbrigðiseftirliti fyrir sinni framleiðslu.

Upplýsingar

Staðsetning: Félagsheimilið Tjarnarlundur

Póstáritun: Kirkjuhóli, 371 Búðardal (dreifbýli)

Sími: 434 1545

Leiðalýsing: Keyrt er eftir þjóðvegi 60 – Vestfjarðarvegi um Saurbæ í Dölum. Beygt er út á veg 590 – Klofningsveg og ekið um 1,5 km að Tjarnarlundi sem stendur við Staðarhólskirkju á Kirkjuhóli.

Ábyrgðaraðili: Sveitarstjóri Dalabyggðar

Umsjón: Þórunn Elva Þórðardóttir

Húsumsjón og tímapantanir: Þórunn Elva Þórðardóttir, mánudaga til föstudag frá kl.10 til 17

Sími: 897 0269

Tölvupóstur: thorunn.th@hotmail.com

Mælt er með að notendur hafi samband og leggi inn tímapantanir með tölvupósti.

Öryggismál

Neyðarsími: 112

Lögregla: Lögreglustöðin í Búðardal, Miðbraut 11, 370 Búðardal. Þjónustusími: 444 0300

Læknisþjónusta: Heilsugæslustöðin Búðardal, Gunnarsbraut 2, 370 Búðardalur. Þjónustusími: 432 1450

Starfsleyfi



HEILBRIGÐISEFTIRLIT VESTURLANDS

STARFSLEYFI

Samkomustaður miðlungs
Matarsmiðja með deilieldhúsi

Starfsleyfishafi: Dalabyggð Félagshemilið Tjarnarlundur
Miðbraut 11
370 Búðardalur
5106942019

Starfsstöð: Staðarhóll Saurbæ
F2118351

Útgáfudagur leyfis: 24. október 2022

Gildir til: 24. október 2034

Eigandi/forráðamaður skuldbindur sig til að sjá svo um að starfsemi og rekstur fyrirtækisins sé í samræmi við gildandi lög um hollustuhætti og heilbrigðiseftirlit svo og önnur lög eða reglur er starfseminna varða, svo og skilyrðum á fylgiskjali með leyfi þessu.

Fyrirhugaðar meiri háttar breytingar á húsnæði, framleiðslu eða rekstri skulu gerðar í samráði við heilbrigðiseftirlit. Ef fyrirtækið flytur eða eigendaskipti verða, fellur starfsleyfið úr gildi.

Fyrirtækið skal árlega greiða eftirlitsgjald í samræmi við gildandi gjaldskrá þar um. Gjald þetta skal standa undir kostnaði við reglubundið heilbrigðiseftirlit, þar með talinni starfsleyfisvinnslu. Gjöld má innheimta með fjárnámi. Gjöld skulu tryggð með lögveðsrétti í viðkomandi fasteign tvö ár eftir gjalddaga þegar leyfi eða þjónusta er tengd notkun fasteignar.

Leyfið gildir fyrir starfsemi félagshemilis/samkomustaðar ásamt eldhúsi sem samþykkt er til heimavinnslu matvæla/deilieldhúsi.

Leyfið er útgefið samkvæmt ákvæðum gildandi laga og reglugerða

Lög um hollustuhætti og mengunarvarnir nr. 7/1998 m.s. br.

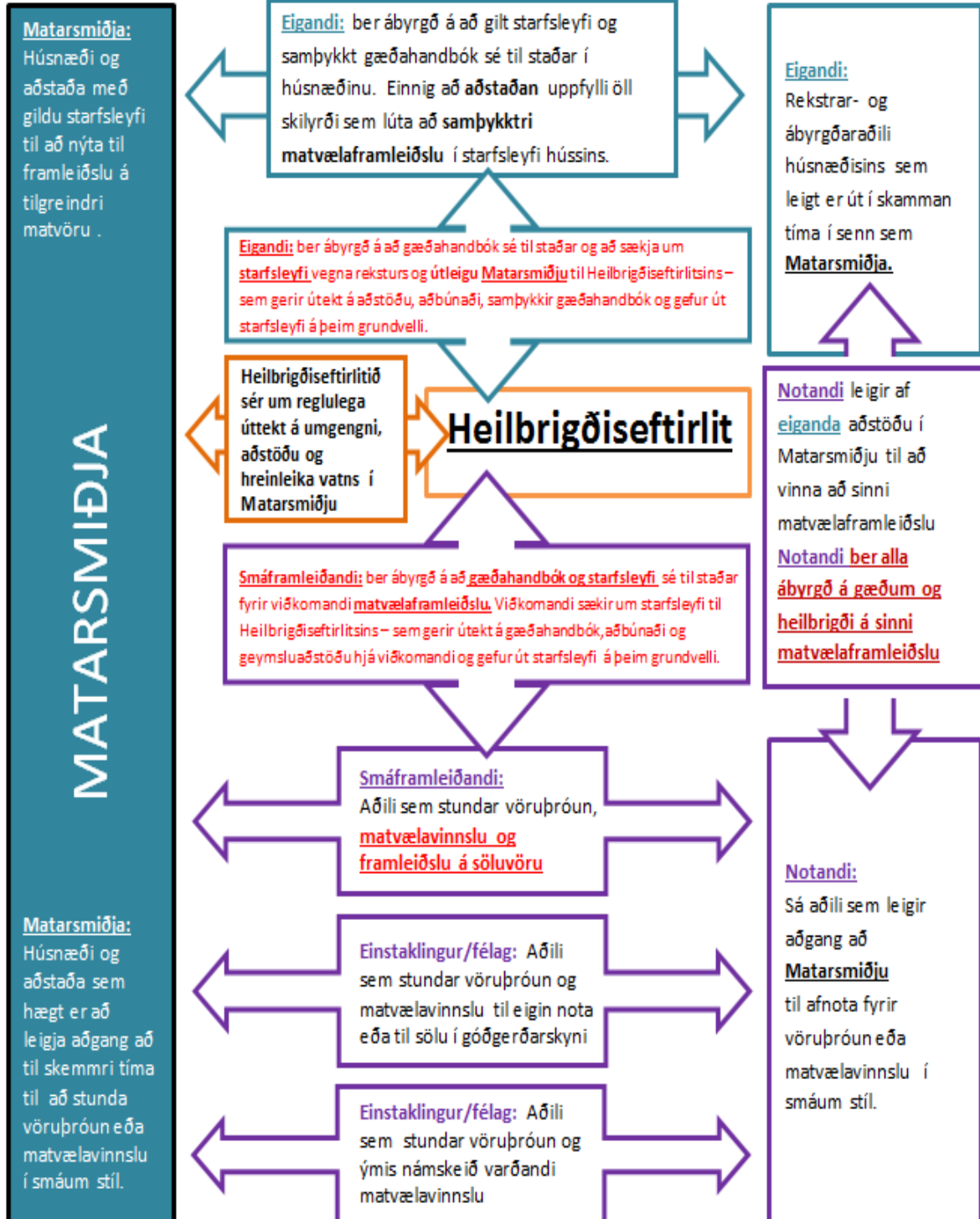
Lög um matvæli nr. 93/1995 m.s.br.

Reglugerð um hollustuhætti nr. 941/2002

Reglugerð um gildistöku EB nr. 852/2004 um hollustuhætti sem varða matvæli nr. 103/2010

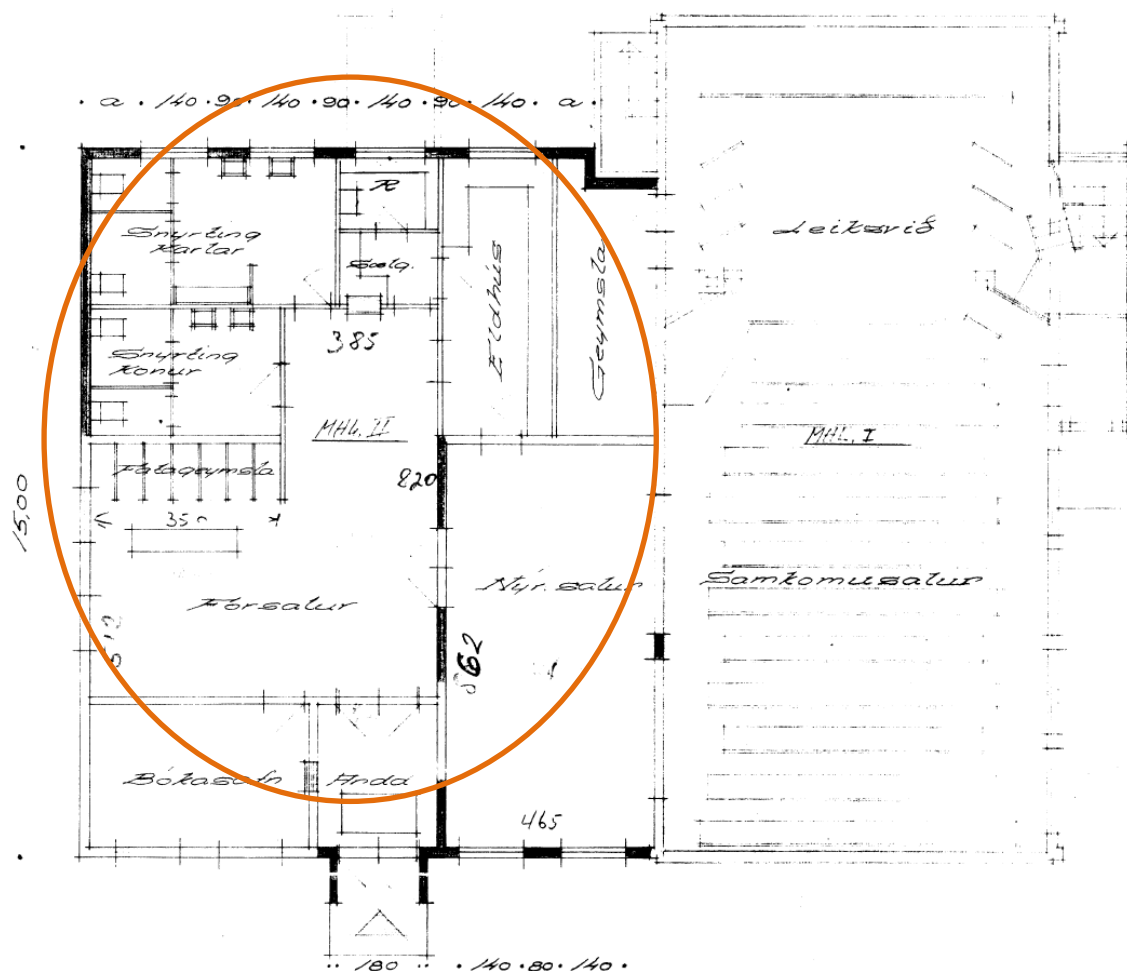
HEILBRIGÐISEFTIRLIT
Vesturlands
Ása Hólmarsdóttir
heilbrigðisfulltrúi

MATARSMIÐJA – ábyrgð og skyldur eigenda og notenda



Matvælavinnsla Tjarnarlundi

Hér er um að ræða afmarkaðan hluta húsnæði matvælavinnslunnar í Tjarnarlundi að Kirkjuhóli í Dalabyggð. Matvælavinnslan verður staðsett í öðrum enda hússins með aðgang að inngangi, kaffiáðstöðu, fatahengi, salerni, geymslu, ræstigeymslu, eldhúsi, vinnslusal og vöruinngangi. Ekki er ætlast til að leigjendur gangi um aðra hluta hússins, enda er rekin þar önnur starfsemi.



Mynd 1. Félagsheimilið Tjarnarlundi, Dalabyggð – grunnteikning.

Aðstaðan sem er til boða

Inngangur: Tveir inngangar tilheyra því svæði í húsinu sem ætlaður er undir starfsemi matvælavinnslu. Annarsvegar er inngangur fyrir starfsmenn á framhlið hússins. Hins vegar er inngangur fyrir vörur við eldhúsið.

Starfsmannaáðstaða: Í forsal fyrir innan innganginn og fyrir framan eldhúsið er áðstaða fyrir starfsmenn. Þar eru borð og stólar sem leigjendur geta notað til að setjast niður og til að matast ef þurfa þykir.

Salerni: Salerni eru inn af forsal.

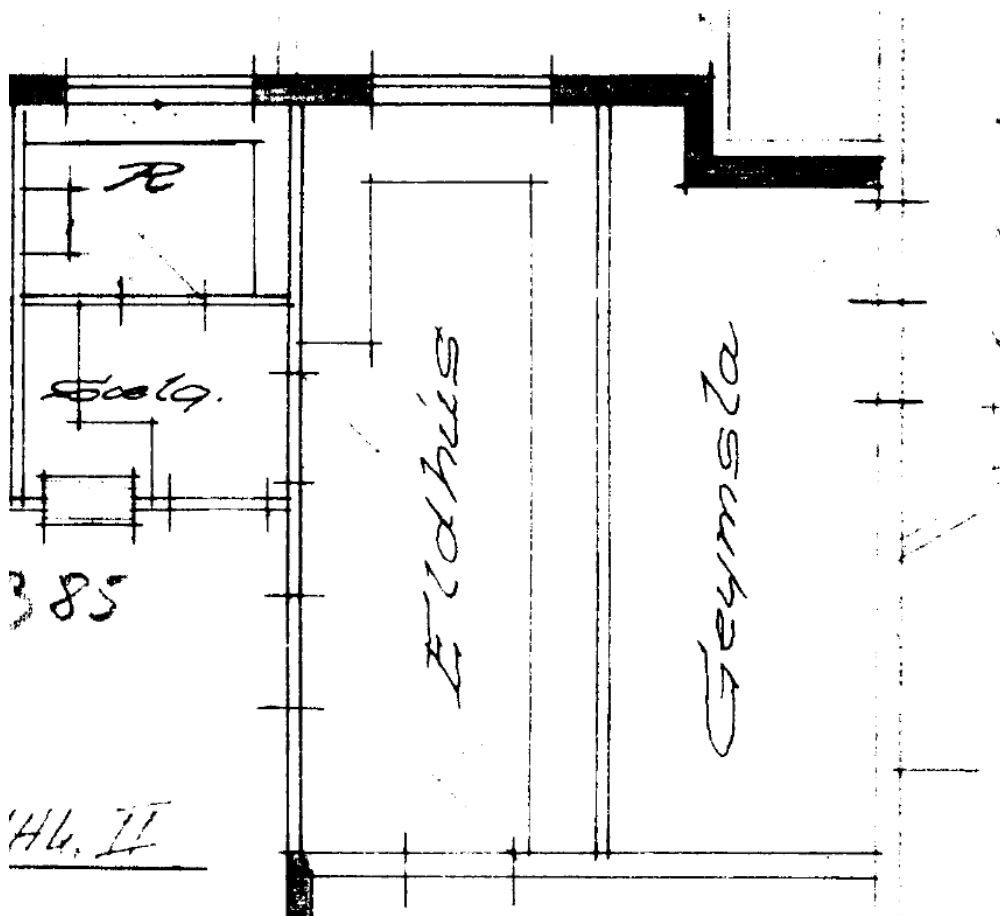
Fatahengi: Fatahengi eru í forsal.

Geymsla: Stór geymsla er inn af eldhúsi.

Ræstiskápur: Ræstiskápur er inn af salerni.

Eldhús: Eldhúsaðstaðan sem hér um ræðir er ekki mjög stór eða búin miklum tækjum, en þar er ágæt aðstaða til minniháttar framleiðslu á einföldum matvælum.

Áhöld til afnota: Áhöld, tæki og búnaður sem eru í eldhúsi og ræstigeymslu eru frjáls til afnota, en einnig má taka með sér áhöld og tæki að heiman til að nýta við vinnslu í húsinu, enda uppfylli þau áhöld og tæki allar reglur um hreinlæti og matvælaframleiðslu.



Mynd 2. Matvælavinnsla í Tjarnarlundi í Dalabyggð – grunnteikning af þeim hluta hússins sem hugsaður er undir framleiðslu.

Áhöld og búnaður sem er til staðar í Tjarnarlundi og eru til afnota:

- Vaskur fyrir uppvask
- Vaskur fyrir þrif matvæla
- Vaskur fyrir handþvott
- Uppþvottavél
- Ísskápur
- Frystiskápur
- Eldavél (4 hellur) með bakaraofni
- Kaffivél
- Hrærivél
- Diskar af ýmsum stærðum
- Glös og bollar
- Vatnskönnur
- Hitakönnur
- Hnífapör
- Bakkar
- Pottar
- Skálar af ýmsum stærðum
- Skurðarbretti

Leiga á aðstöðu í matvælavinnslu

- ✓ Allir sem áhuga hafa geta leigt aðstöðuna til að vinna þar matvöru sem samræmist starfsleyfi hússins.
- ✓ Allir sem leigja aðstöðu í matvælavinnslu verða að fylgja þeim reglum sem þar eru og skrifa undir yfirlýsingu um það áður en þeir fá aðstöðuna til afnota.

Skilmálar fyrir leigu á aðstöðu

- ✓ Notandi skal ávallt hafa samband við húsvörð í gegnum tölvupóst til að panta tíma í matvælavinnslu með a.m.k. viku fyrirvara.
- ✓ Notandi sækir lykla og „gæðahandbók“ til húsvörðar og fyllir þar út skráningarblað og skilar þessu öllu aftur að lokinni notkun á eldhúsinu.
- ✓ Húsnæðið, aðstaða, tilheyrandi innanstokksmunir og áhöld eru á ábyrgð notenda meðan á leigu stendur.
- ✓ Notandi skuldbindur sig til að bæta það tjón sem kann að verða á aðstöðu eða búnaði af hans völdum eða þeirra sem dvelja á hans vegum í húsinu á leigutíma.
- ✓ Notandi hefur aðgang að því húsnæði, aðstöðu og búnaði sem tilgreindur er, en getur einnig haft með sér áhöld og tæki til nota í eldhúsinu ef þurfa þykir, enda uppfylli þau allar reglur um hreinlæti og matvælaframleiðslu.
- ✓ Framleiðandi matvöru skal kynna sér og virða þær reglur er lúta að krossmengun hráefnis, og einungis vinna á sama tíma úr hráefni þar sem ekki er hætta á slíkri mengun.
- ✓ Notandi ber ábyrgð á og hefur með sér fatnað sem uppfyllir kröfur um hreinlætisreglur í matvælaframleiðslu.
- ✓ Notandi ber ábyrgð á að ferlar og geymsla hráefnis sé viðunandi fyrir úrvinnslu og farið sé eftir réttum viðmiðum og reglum um meðhöndlun hráefnis hverju sinni.
- ✓ Notandi tekur með sér allan úrgang og sorp sem af framleiðslunni og vinnslu hans hlýst og sér um að koma því í viðeigandi förgun á grenndar- eða endurvinnslustöð. Leiðbeiningar varðandi sorpmál í Dalabyggð er að finna á heimasíðu sveitarfélagsins www.dalir.is. Þurfi frekari leiðbeiningar þar um má hafa samband við verkstjóra Dalabyggðar, Viðar Þór Ólafsson í síma 894-0013.
- ✓ Notandi skal ganga vel um hús, búnað og umhverfi, þrifa og ganga vel frá öllu og sjá til þess að skila aðstöðunni eins og hann vill sjálfur koma að henni.
- ✓ Notandi skal tilkynna húsverði ef eitthvað hefur komið upp á við notkun hans á húsinu, t.d. ef eitthvað hefur bilað eða skemmst. Einnig ef eitthvað vantar eða má betur fara af hálfu rekstraraðila hússins.

Gerist leigutaki brotlegur á þeim reglum sem gilda í húsinu, veldur með veru sinni þar tjóni eða gengur þannig frá að ástæða þykir til að kosta til auka þrif á húsnæðinu, verður sendur reikningur fyrir útlögðum kostnaði af völdum viðkomandi til leigutaka. Gjaldfrestur á viðkomandi reikningi verður 15 dagar, og verði hann ekki greiddur innan tiltekins frests, verður reikningurinn sendur í innheimtu með tilheyrandi kostnaði.

Húsreglur – almennt

- ✓ Notandi skal kynna sér og fara eftir þeim leiðbeiningum og reglum sem eru í „gæðahandbók“.
- ✓ Notandi skal kynna sér og virða leiðbeiningar um umgengni, hreinlæti og þrif á allri aðstöðu.
- ✓ Notandi skal lesa vel og virða þær leiðbeiningar sem settar hafa verið upp í aðstöðunni.
- ✓ Ekki er leyfilegt að vera með dýr í húsnæðinu eða á lóð þess meðan á matvælavinnslu stendur.
- ✓ Ekki er leyfilegt að neyta áfengis, tóbaks eða annarra vímugjafa í húsinu á meðan á matvælaframleiðslu stendur.
- ✓ Húsnæðið skal þrifið samkvæmt almennum þrifareglum og sértækum þrifareglum vegna matvælaframleiðslu þar sem það á við – og ber þá að fylgja framsettum þrifaplönnum.
- ✓ Notendur skulu kvitta fyrir á viðeigandi staði á skráningarblað um þrifaáætlun.

Hreinlætisreglur

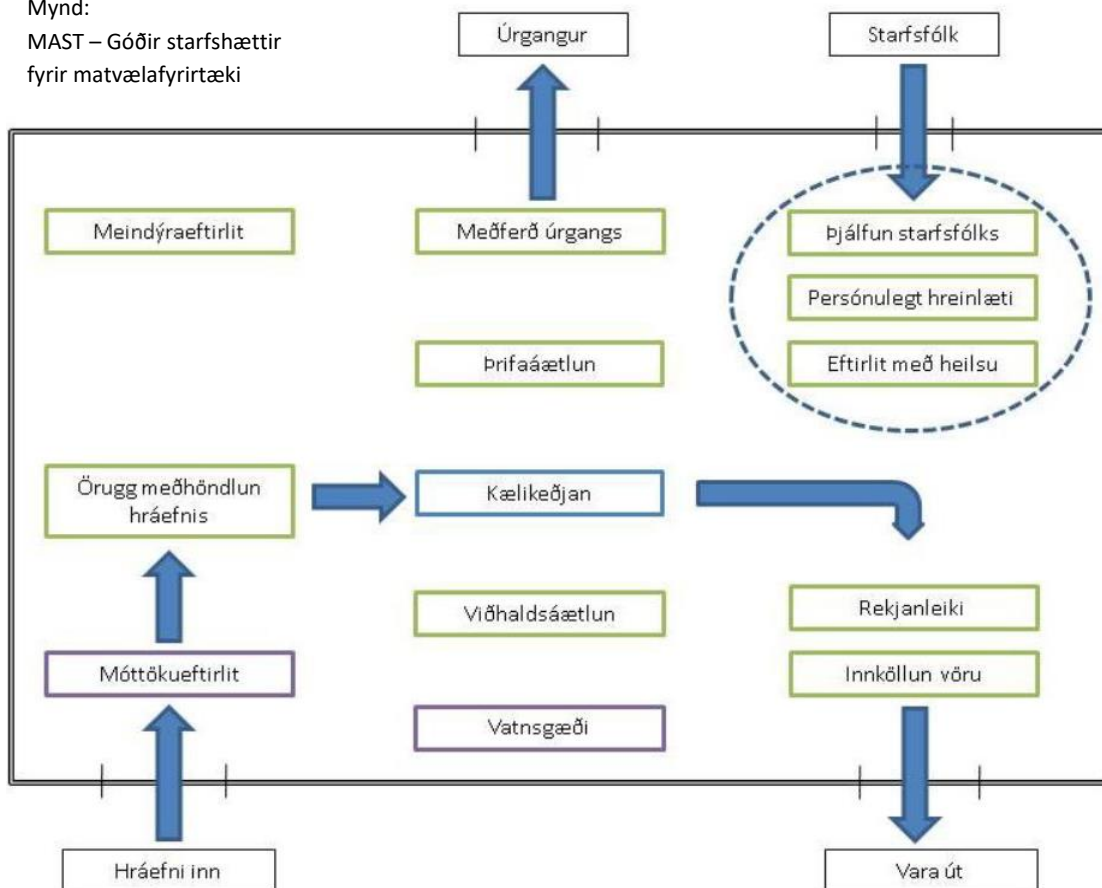
- ✓ Notandi ber ábyrgð á heilnæmi sinnar framleiðslu og skal því ávallt byrja á að yfirfara alla vinnuástöðu með sótthreinsiefnum áður en vinnsla hefst.
- ✓ Handþvottur verndar bæði heilsu framleiðanda og annarra, því skal matvælaframleiðandi ávallt þvo hendur sínar við upphaf hvers vinnudags, eftir salernisnotkun og eins oft og þurfa þykir yfir daginn.
- ✓ Við matvælaframleiðslu ber að nota viðeigandi hlífðarfatnað og hárnét eða annað höfuðfat sem hylur hár, til varnar mengun matvælna.
- ✓ Þeir sem að matvælaframleiðslu koma skulu ekki bera skartgripa á þeim tíma.
- ✓ Notið ávallt viðeigandi áhöld, ílát og umbúðir þegar matvæli eru meðhöndluð.
- ✓ Gæta þarf að krossmengun matvæla, sérstaklega að því að mengun berist ekki úr hrávöru í fullunna vöru.
- ✓ Þrifa skal alla aðstöðu í samræmi við þrifaáætlun við upphaf og lok hvernar framleiðslu.
- ✓ Notandi skal vera búin að kynna sér eftirtalin leiðbeiningarit áður en vinnsla hefst.
 - Með allt á hreinu - Hollustuhættir við meðferð matvæla
 - Innra eftirlit
 - Beint frá býli - heimavinnsla og sala afurða (sérstaklega kafla 4 og 6)
 - Lagaumhverfi heimavinnslu landbúnaðarafurða á Íslandi – Beint frá býli 2011
 - Góðir starfshættir fyrir matvælafyrirtæki – leiðbeiningar

Góðir starfshættir

- ✓ Mikilvægt er að fara eftir settum vinnureglum við framleiðslu matvæla til að tryggja öryggi, heilnæmi og rekjanleika framleiðslunnar
- ✓ Fara ber eftir leiðbeiningum í gæðahandbók sem tekur til húsnæðis, starfsfólks og vörunnar sjálfar
- ✓ Þjálfun starfsfólks er mikilvæg og mikilvægt að allir sem koma að matvælaframleiðslunni hafi kynnt sér þær reglur og leiðbeiningar sem hér eru settar fram
- ✓ Gæta ber að heilsufari starfsfólks og heilbrigði þeirra sem vinna við matvælavinnslu
- ✓ Persónulegt hreinlæti starfsfólks er grundvallaratriði fyrir gæðum og hreinleika framleiðsluvörunnar
- ✓ Viðhaldsáætlun og heilnæmi húsnæðisins er í höndum húseiganda
- ✓ Þrifaáætlun er mikilvæg og henni ber að fylgja
- ✓ Meindýravarnir eru í höndum húsráðanda
- ✓ Rekjanleiki vörunnar er á ábyrgð framleiðanda – allt frá haga í hendur neytanda.

Myndræn gæðastýring

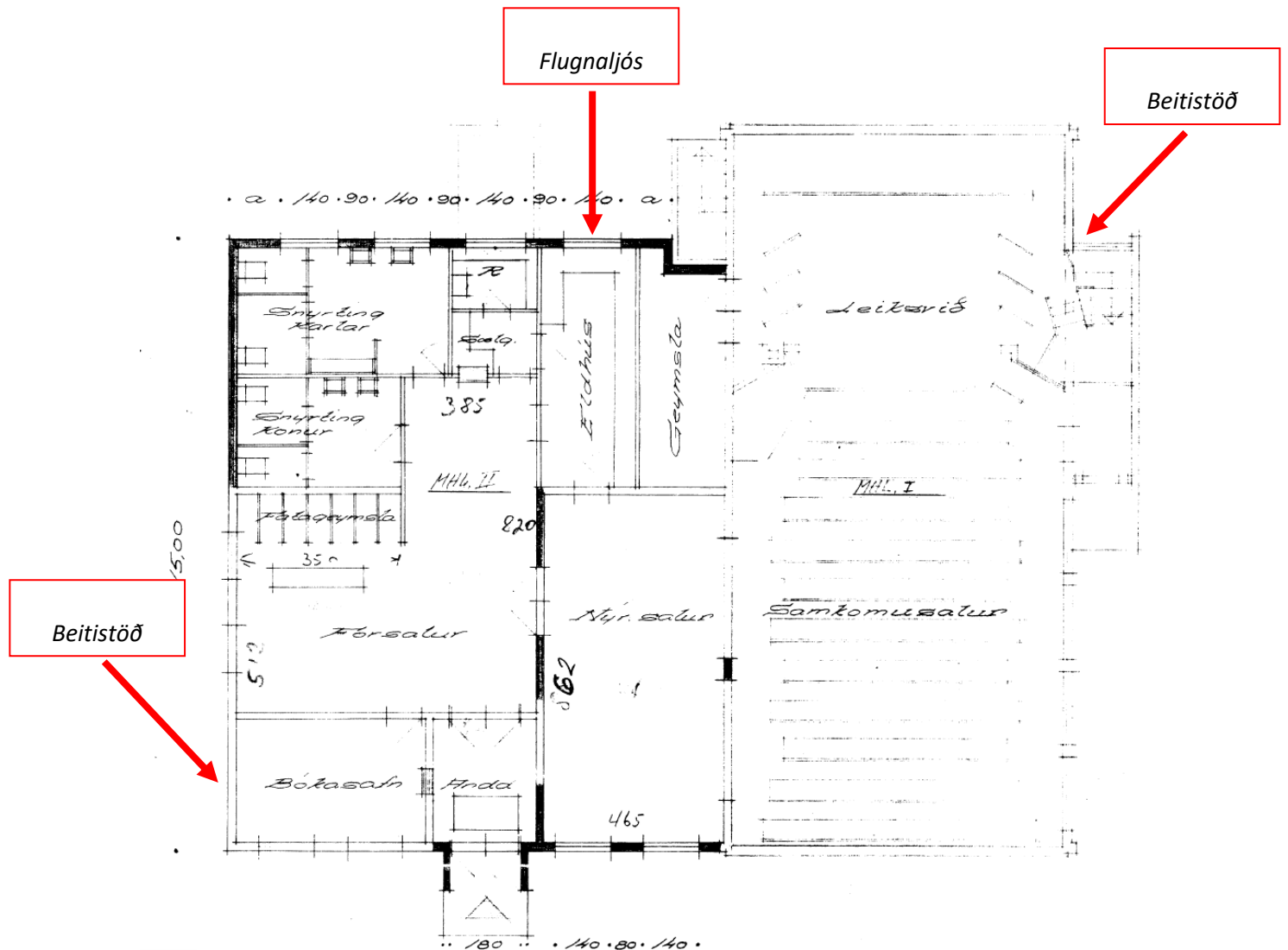
Mynd:
MAST – Góðir starfshættir
fyrir matvælafyrirtæki



Meindýravarnir

Meindýravarnir í húsinu eru á ábyrgð húsráðanda og settar upp af meindýraeyði.

Um er að ræða flugnaljós fyrir ofan glugga í eldhúsi og tvær beitistöðvar við húsið að utan. Meindýravörnum er haldið við af húsráðanda en verði leigjandi var við vankanta ber viðkomandi að láta húsvörð vita hið fyrsta, svo hægt sé að bregðast við.



Mynd 3. Yfirlit yfir staðsetningar meindýravarna í Tjarnarlundi

Þrifaáætlun

Þrif sem eru framkvæmd óháð notkun og eru á ábyrgð rekstraraðila hússins.

Þrif 1 x í mánuði
Þrifa umhverfi og aðkomu hússins
Fara yfir allt húsnæðið og þrifa eftir þörfum
Fara yfir áhöld og tækjabúnað og þrifa eftir þörfum
Fara yfir lager af sápum og hreinlætisvörum og panta eftir þörfum
Aðgæta að meindýravarnir séu í lagi
Aðgæta með kæliskápa
Þrif 1 x á ári
Yfirfara hreinlætisáhöld og þrifabúnað
Yfirfara loftstokka og loftræstingu
Yfirfara niðurföll og fitugildirur
Yfirfara geymslurými í húsinu
Yfirfara rafmagnstæki og búnað

Þrif notenda áður enn vinnsla hefst í matvælavinnslu

ATH. Sjá þrifaplan með viðeigandi hreinsiefnum hér aftar í handbókinni.

Svæði	Aðgerð
Eldhús	Strjúka yfir öll vinnuborð og vaska með sóttgreinsiefni
	Skola vel öll áhöld fyrir notkun
	Strjúka yfir hillur í kæli með sóttgreinsiefni

Þrif notenda að lokinni vinnslu í matvælavinnslu

Svæði	Aðgerð
Kaffistofa	Þurrka af borðum og stólum
	Ryksuga
Eldhús	Þrifa borð
	Strjúka af veggjum í vinnuhæð og úr gluggakistu
	Strjúka af hillum eins og þurfa þykir
	Skúra gólf
	Þrifa vaska og strjúka af blöndunartækjum
<i>Áhöld í eldhúsi</i>	Sápuþvo og ganga frá á sinn stað
<i>Rafmagnstæki</i>	Strjúka af
<i>Uppvottavél</i>	Tæma og þrifa sigti
<i>Eldavél</i>	Þrifa helluborð og ofn
Ræstigeymsla	Ganga frá ræstivörum og áhöldum
	Strjúka yfir gólf
	Þrifa vask
Salerni	Þrifa salernisskál, blöndunartæki, hurðahúna og ljósarofa
	Strjúka yfir vask og spegil
	Þurrka úr gluggakistu
	Skúra gólf
Inngangur	Þrifa hurðahúna
	Strjúka yfir vegg í vinnuhæð
	Skúra gólf

Leyfileg framleiðsla

Útdráttur úr núverandi reglum um heimavinnslu matvæla:

- ✓ Öll vinnsla á matvöru sem á að selja þarf að vera geymd og unnin í viðurkenndri aðstöðu sem tekin er út af heilbrigðiseftirliti.
- ✓ Villibráð, þ.e. dýr og fiskur, ásamt jurtum, berjum, grænmeti, ávöxtum og eggjum, má nýta og selja beint til neytanda ef ekki á sér stað nein úrvinnsla.
- ✓ Kjöt af búpeningi verður að vera af gripum sem hefur verið slátrað í viðurkenndu sláturhúsi og heilbrigðisskoðað.
- ✓ Heimaslátrun er aðeins leyfð til eigin nota á býlinu, ekki til sölu.
- ✓ Ekki er heimilt að nota heimiliseldhús til framleiðslu á vörum til sölu, heldur þarf sér afmarkað eldhús eða aðstöðu sem samþykkt er af heilbrigðiseftirliti.
- ✓ Óheimilt er að selja ógerilsneydda mjólk, nema broddmjólk að uppfylltum ákveðnum skilyrðum.
- ✓ Ekki má framleiða vörur til sölu úr ógerilsneyddri mjólk.

Leyfileg vinnsla matvæla í matvælavinnslu í Tjarnarlundi:

Vinnsla sem fram fer í matvælavinnslu í Tjarnarlundi skal uppfylla þær reglur sem settar eru um matvælaframleiðslu samkvæmt lögum um matvæli nr. 93/1995 og reglugerð nr. 103/2010. En einnig skal taka mið af aðstöðunni sem til staðar er.

Heimilt er að vinna eftirfarandi matvæli til sölu: meðhöndlun, vinnsla og pökkun

- ✓ Bakstur
- ✓ Sultur og saft
- ✓ Hunang
- ✓ Korn, grænmeti, ávextir, ber og jurtir
- ✓ Ferskostar

Hægt er að nota eldhúsið við vinnslu og meðhöndlun á ofantöldum matvælum, en vinnuna þarf að skipuleggja þannig að aðeins sé unnið með samstæð hráefni hverju sinni, þar sem ekki er hætta á krossmengun.

Einnig ber að gæta þess að meðhöndlun á unninni og óunninni vöru sé aðskilin í tíma eða rými og að hreingerning á vinnslusvæði fari ávallt fram á aðstöðu og áhöldum í millitíðinni.

Framleiðendur geyma hver sínar umbúðir og gæta þarf þess að hafa þær ekki í eldhúsi á meðan á framleiðslu stendur, vegna þess að raki af vinnslunni er kjörlendi sveppa sem geta skemmt bæði umbúðirnar og vörurnar.

Framleiðendur taka með sér allar framleiðsluvörur sínar þegar þeir hafa lokið framleiðslu og geyma þær hver heima hjá sér, í þar til gerðum geymslum sem vottaðar hafa verið af Heilbrigðiseftirliti Vesturlands.

Meginreglur matvælaframleiðslu samkvæmt löggjöf nr. 93/1995 og reglugerð nr. 103/2010.

Reglugerðin gildir um matvælaferlið frá hafi og haga til maga, eða hráefni til lokaafurðar

Helstu þættir eru:

- ✓ Ábyrgð framleiðanda
- ✓ Áhættugreining
- ✓ Rekjanleiki
- ✓ Gegnsæi
- ✓ Varúðarregla

Hollustuháttareglugerðir

- ✓ 852 / 2004 / EB um hollustuhætti í matvælafyrirtækjum (Rg. nr. 103/2010)
- ✓ 853 / 2004 / EB um hollustuhætti varðandi matvæli úr dyraríkinu (Rg. nr. 104/2010)
- ✓ 852 / 2004 kveður á um almenna hollustuhætti er snerta öll matvælafyrirtæki
- ✓ 853 / 2004 er viðbótarákvæði fyrir fyrirtæki sem framleiða dýraafurðir eins og kjöt, mjólk, fisk, egg o.fl.

Matvælafyrirtæki og frumframleiðsla

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.

- ✓ Fiskiskip, fiskeldi, kræklingarækt, flutningsaðili, fiskmarkaður, slægingarþjónusta, fiskvinnsla, frystigeymsla, heildsala, smásala
- ✓ Bóndi, ræktun matjurta, dreifingaraðili, sláturhús, kjötvinnsla, matvælaverslun, veitingahús, heildsala, smásala

Frumframleiðsla er framleiðsla, eldi eða ræktun undirstöðuafurða ásamt uppskeru, mjöltum og eldi dýra fram að slátrun. Frumframleiðsla tekur einnig til dýra og fiskveiða og nýtingar villigróðurs.

- ✓ Fiskveiðar, skeldýratínsla, fiskeldi, kræklingarækt, flutningur í fyrstu starfsstöð
- ✓ Eldi dýra, ræktun matjurta, söfnun villtra berja og jurta

Ábyrgð stjórnenda matvælafyrirtækja

Ábyrgð stjórnenda matvælafyrirtækja á framleiðslu sinni er skýr. Reglugerðin setur niður almennar reglur sem stjórnendur matvælafyrirtækja skulu fylgja varðandi hollustuhætti, þar er sérstaklega tekið tillit til:

- ✓ Öryggis á öllum stigum
- ✓ Leiðbeiningar um góða starfshætti
- ✓ Rekjanleika og góðar merkingar

Hlutverk eftirlitsaðila er að sannreyna að fyrirtæki uppfylli kröfur reglugerðarinnar

Merkingar matvæla

- ✓ Pökkuð matvæli skal merkja skv. reglugerð nr. 1294/2014 um miðlun upplýsinga um matvæli til neytenda.
- ✓ Merkingar á matvælum verða að vera **vel læsilegar og skýrar**.
- ✓ **Lýsandi heiti vöru** skal koma fram á pakkningu.
- ✓ Merkingar eiga annað hvort að vera á **íslensku, ensku eða norðurlandamáli**, öðru en finnsku. Merkja má vöru á fleiri en einu tungumáli.
- ✓ Þó að matvæli séu seld án umbúða eða þeim pakkað á sölustað á kaupandi engu að síður **rétt á upplýsingum** um flest þau atriði sem annars myndu koma fram á umbúðunum. Söluaðili á að hafa þær upplýsingar tiltækar og geta veitt þær sé þess óskað.
- ✓ **Framleiðslu- og pökkunardagur** skal skilgreindur á vörunni.
- ✓ Öll matvæli eiga að vera merkt með **geymslupolsmerkingu** og **innihaldslýsingu**, með örfáum undantekningum þó. Þar má nefna ferska og ómeðhöndlaða ávexti og grænmeti, sykur og salt.
- ✓ Ekki má selja vöru eftir að dagsetning **síðasta neysludags** er runnin út enda gefur sú merking til kynna lok þess tímabils sem varan heldur gæðum sínum.
- ✓ Ekki má selja vöru eftir dagsetningu eða lok þess tímabils sem tilgreint er með **best fyrir** merkingu. Varan getur þó verið neysluhæf eftir tilgreint lágmarksgeymslupól.
- ✓ Á umbúðum á að koma fram hvaða **meðhöndlun** varan hefur fengið, þ.e. hvort hún er möluð, frostþurrkuð, hraðfryst, reykt o.s.frv.
- ✓ Ef heiti vörunnar eða myndskreytingar á umbúðum draga sérstaklega fram ákveðin innihaldsefni á **hlutfallslegt magn** þeirra í vörunni að koma fram í innihaldslýsingu eða í tengslum við heiti vörunnar.
- ✓ Innihaldi vara þekkt **ofnæmis- og ópolsvalda** eða afurðir unnar úr þeim skal það tilgreint í innihaldslýsingu.
- ✓ **Fullyrðingar** á umbúðum sem gefa til kynna sérstaka eiginleika eða áhrif vörunnar verða að hafa ótvírætt gildi fyrir neytendur og mega ekki vera blekkjandi á neinn hátt.
- ✓ **Nettó þyngd** vörunnar skal koma fram á pakkningu.
- ✓ **Heiti og heimilisfang** framleiðanda skal koma fram og æskilegt er að hafa einnig síma eða aðra möguleika á samskiptum.
- ✓ Æskilegt er að geta **uppruna hráefnis** sem notað er í vöruna

Matvælavinnslan Tjarnarlundi

Yfirlýsing notanda:

Nafn ábyrgðarmanns:

kt:

Heimilisfang:

Dagsetning:

Tímalengd:

Með undirskrift minni staðfesti ég að ég hef kynnt mér þær reglur sem gilda fyrir notkun á aðstöðunni og framleiðslu á matvöru í matvælavinnslunni í Tjarnarlundi og er tilbúin til að fylgja þeim tilmælum sem þar eru settar fram.

Undirskrift ábyrgðarmanns:

Aðrir starfsmenn:

Matvælavinnsla - skráningarblað

Leigutími: _____

Notandi/framleiðandi: _____

Framleiðsla

Vöruþróun

Skráning á þrifum

Svæði	Aðgerð	Efni	Kvittun	Athugasemd
FYRIR NOTKUN: Eldhús – vinnuaðstaða, kælir og áhöld	Sóttþreinsun á vinnuaðstöðu, kæli og áhöldum			
EFTIR NOTKUN: Kaffistofa	Þurrka af borðum og stólum			
	Moppa gólf			
Eldhús / vinnsluaðstaða	Þrifa borð			
	Strjúka af veggjum í vinnuhæð og úr gluggakistum			
	Strjúka af hillum og innréttingum eins og þurfa þykir			
	Skúra gólf			
	Þrifa vaska og strjúka af blöndunartækjum			
<i>Áhöld í eldhúsi</i>	Sápuþvo og ganga frá á sinn stað			
<i>Rafmagnstæki</i>	Strjúka af			
<i>Uppþvottavél</i>	Tæma og þrifa sigti			
<i>Eldavél / ofn</i>	Þrifa helluborð og ofna			
<i>Kæliskápur</i>	Tæma og strjúka úr hillum			
Ræstigeymsla	Ganga frá ræstivörum og áhöldum			
	Strjúka yfir gólf			
	Þrifa vask			
Salerni	Þrifa salernisskál, blöndunartæki, hurðahúna og ljósarofa			
	Strjúka yfir vask og spegil			
	Skúra gólf			
Inngangur	Þrifa hurðahúna			
	Skúra gólf			
Geymslur	Ganga frá og þurka úr hillum			
	Skúra gólf			

Hitaskráning

Staðsetning	Í upphafi dags	Í lok dags
Hiti í kæli		

Verkskráning

Afurð	Vörupróun	Framleiðsla	Pökkun	Heimanot	Til sölu

Almennar Athugasemdir

Lokaskráning

Dags:

Ábyrgðarmaður: _____

Aðrir starfsmenn: _____

Ég, undirritaður staðfesti að þrif hafi verið framkvæmd samkvæmt reglum matvælavinnslunnar í Tjarnarlundi og tæki og áhöld séu á þeim stöðum sem þau voru tekin.

Nafn

Kennitala

Staðfesting umsjónarmanns matvælavinnslu:

Nafn

Stund og staður

Fylgiskjöl:

- ✓ Starfsleyfi frá Heilbrigðiseftirliti Vesturlands

Leiðbeiningar

Við bendum nýjum framleiðendum sem hyggja á sölu matvæla, að hafa samband t.d. við ráðgjafa MATÍS eða SSV í upphafi til að vera komin með leyfismál sín á hreint fyrir sölu.

- ✓ **Upplýsingar fyrir nýja matvælaframleiðendur** – vefsvæði
 - <https://matis.is/upplýsingar-fyrir-nyja-matvaelaframleidendur/>
- ✓ **Með allt á hreinu** – (MAST án ártals)
 - www.mast.is/static/files/Uploads/document/Baeklingar/medalltahreinu_isl_vef.pdf
- ✓ **Innra eftirlit – örugg matvæli – allra hægur** (MAST 2011)
 - www.mast.is/static/files/Uploads/document/Baeklingar/InnraEftirlitBreydurVixladVef.pdf
- ✓ **Umbúðir matvæla** – (MAST án dags.)
 - www.mast.is/static/files/Uploads/document/Baeklingar/umbudirmatvaelabaekling.pdf
- ✓ **Góðir starfshættir fyrir matvælafyrirtæki** – (MAST 2011)
 - www.mast.is/static/files/library/Leiðbeiningar/LeidbeiningarGodirstarfshaettir130822DG.pdf
- ✓ **Framleiðsla og sala búfjárafurða beint frá býli** – (MAST 2016)
 - www.mast.is/static/files/library/Leiðbeiningar/LeidbeiningarBeintfrabyli170519DG.pdf

Matvælaeignir

- ✓ **nr. 103/2010** ásamt viðaukum: <https://www.reglugerd.is/reglugerdir/allar/nr/0103-2010>

Veggspjöld

- ✓ **Áhættuþættir við matreiðslu** – (sjá hér aftar)



Mynd: Matarkarfa – „Beint frá býli“

Starfsleyfi frá Heilbrigðiseftirliti Vesturlands



HEILBRIGÐISEFTIRLIT VESTURLANDS

STARFSLEYFI

Samkomustaður miðlungs
Matarsmiðja með deiliehúsi

Starfsleyfishafi: Dalabyggð Félagsheimilið Tjarnarlundur
Miðbraut 11
370 Búðardalur
5106942019

Starfsstöð: Staðarhóll Saurbæ
F2118351

Útgáfudagur leyfis: 24. október 2022

Gildir til: 24. október 2034

Eigandi/forráðamaður skuldbindur sig til að sjá svo um að starfsemi og rekstur fyrirtækisins sé í samræmi við gildandi lög um hollustuhætti og heilbrigðiseftirlit svo og önnur lög eða reglur er starfsemin varða, svo og skilyrðum á fylgiskjali með leyfi þessu.

Fyrirhugaðar meiri háttar breytingar á húsnæði, framleiðslu eða rekstri skulu gerðar í samráði við heilbrigðiseftirlit. Ef fyrirtækið flytur eða eigendaskipti verða, fellur starfsleyfið úr gildi.

Fyrirtækið skal árlega greiða eftirlitsgjald í samræmi við gildandi gjaldskrá þar um. Gjald þetta skal standa undir kostnaði við reglubundið heilbrigðiseftirlit, þar með talinni starfsleyfisvinnslu. Gjöld má innheimta með fjárnámi. Gjöld skulu tryggð með lögveðsrétti í viðkomandi fasteign tvö ár eftir gjalddaga þegar leyfi eða þjónusta er tengd notkun fasteignar.

Leyfið gildir fyrir starfsemi félagsheimilis/samkomustaðar ásamt eldhúsi sem samþykkt er til heimavinnslu matvæla /deiliehúsi.

Leyfið er útgefið samkvæmt ákvæðum gildandi laga og reglugerða

Lög um hollustuhætti og mengunarvarnir nr. 7/1998 m.s. br.

Lög um matvæli nr. 93/1995 m.s.br.

Reglugerð um hollustuhætti nr. 941/2002

Reglugerð um gildistöku EB nr. 852/2004 um hollustuhætti sem varða matvæli nr. 103/2010

HEILBRIGÐISEFTIRLIT
Asa Kálmarsdóttir
VESTURLANDS
Asa Kálmarsdóttir
heilbrigðisfulltrúi



ÁHÆTTUÞÆTTIR VIÐ MATREIÐSLU

Í viðkvæmum matvælum eiga sjúkdómsvaldandi örverur auðvelt með að fjölga sér. Mörg matvæli eru ekki gegnum soðin/steikt fyrir framreiðslu, t.d. eggjaréttir, salöt, kjötvörur, mjólkurvörur og ýmsir sjávarréttir. Sumar örverur geta myndað gró sem þola suðu. Ef kæling matvæla er of hæg geta gróin spírað og örverur myndað eitrefni.



INNKAUP

Kaupið vörur frá viðurkenndum birgjum. Setjið skilyrði um hámarks hitastig við flutning og móttöku matvællanna.

MÓTTAKA MATVÆLA

Athugið flutningstæki, útlit, hitastig, umbúðir og geymslupólsmerkingu.



GEYMSLA

Geymið viðkvæm matvæli við viðeigandi hitastig og skráið dagsetningu. Vinnið eftir reglunni: fyrst inn, fyrst út.



VINNSLA

Þvoið hendur áður en vinnsla með matvæli hefst. Notið hrein áhöld. Aðskiljið hrá og tilbúin matvæli.

MATREIÐSLA

Steikið unnar kjötvörur og kjúklinga þannig að kjarnahiti (hitastig í miðju) náí a.m.k. 75°C.



KÆLING

Kælið matvæli eins hratt og unnt er, í grunnum ílátum. Látið viðkvæm matvæli ekki standa við stofuhita.

HALDIÐ HEITU

Halda skal heitum mat yfir 60°C.

UPPHITUN

Við upphitun skal hitastig í matvælum ná a.m.k 75°C.



KÆLIGEYMSLA

Eftirlit með hitastigi. Kælivörur 0-4°C og frystivörur 18°C. Dagmerkið viðkvæm matvæli, virðið geymslupólsmerkingu. Vinnið eftir reglunni: fyrst inn, fyrst út.



FRAMREIÐSLA

Framreiðið viðkvæm matvæli eins fljótt og unnt er.

ÁHÆTTA

Örverur fjölga sér mjög hratt við kjörhitastig. Viðkvæm matvæli geta verið menguð sjúkdómsvaldandi örverum eða eitrefnum.

Viðkvæm matvæli geta verið menguð sjúkdómsvaldandi örverum eða eitrefnum.

Örverur fjölga sér mjög hratt í matvælum við kjörhitastig. Mengun af sjúkdómsvaldandi örverum og / eða eitrefnamyndun í viðkvæmum matvælum.

Örverur geta borist frá mönnum og áhöldum í matvæli og einnig milli matvæla. Matvæli mengast og sjúkdómsvaldandi örverur fjölga.

Hætta er á að sjúkdómsvaldandi örverur lifi af.

Örverugró geta spírað og /eða fjölgun orðið á sjúkdómsvaldandi örverum. Hætta er á eitrunmyndun.

Fjölgun getur orðið á sjúkdómsvaldandi örverum. Hætta er á eitrunmyndun.

Sjúkdómsvaldandi örverur geta lifað af.

Fjölgun getur orðið á sjúkdómsvaldandi örverum. Hætta á eitrunmyndun. Krossmengun.

Fjölgun getur orðið á sjúkdómsvaldandi örverum. Hætta á eitrunmyndun. Krossmengun.