

REGLUGERÐ

um matvælaeftirlit og hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu matvæla.

I. KAFLI

Gildissvið og skilgreiningar.

1. gr.

Reglugerð þessi gildir um matvælaeftirlit og hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu matvæla.

Reglugerðin nær ekki til eftirlits með slátrun, mjólkurframleiðslu á býlum, veiðum, vinnslu og meðferð sjávarafurða og uppskeru garðávaxta. Hún nær þó til eftirlits með meðferð og dreifingu garðávaxta og dreifingu sjávarafurða til smásölu innanlands.

2. gr.

- 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.
- Innra eftirlit** er eftirlit á vegum framleiðanda eða dreifanda í þeim tilgangi að tryggja gæði, öryggi og hollustu vörunnar.
- GÁMES** merkir „Greining áhættuþátta og mikilvægra eftirlitsstaða“, á ensku HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points):
 - áhættuþáttur** er eðlis-, efna- eða örverufræðilegur þáttur í framleiðslu- eða dreifingarferli sem valdið getur heilsutjóni ef hann er ekki undir eftirliti;
 - mikilvægur eftirlitsstaður** er sá staður eða þrep í framleiðslu- eða dreifingarferli þar sem hægt er að hafa eftirlit með áhættuþáttum.
- Hollustuhættir** merkir allar þær ráðstafanir sem nauðsynlegar eru til að tryggja öryggi og hollustu matvæla.
- Matvæli** eru hvers konar vörur sem ætlaðar eru mönnum til neyslu, þar með talið neysluvatn. Lyf og vörur sem falla undir lyfjalög, tóbak og vímuefni önnur en áfengi eru þó undanskilin.
- Matvælafyrirtæki** er hvert það fyrirtæki og hver sá aðili sem annast framleiðslu og dreifingu matvæla.
- Framleiðsla** er meðferð hráefnis, vinnsla, þökkun, matreiðsla og annað sem tengist framleiðslu, s.s. húsnæði, efni og hlutir sem geta komist í snertingu við matvæli, störf, hreinlæti og heilbrigði starfsfólks.
- Dreifing** er hvers konar flutningur, framboð og afhending, þ.m.t. innflutningur, útflutningur og sala. Hér er einnig átt við geymslu og annað sem tengist dreifingu.
- Flutningsbúnaður** er flutningstæki, flutningsgámur og annað rými ætlað til flutninga á matvælum.
- Vottun** er aðferð sem felst í því að aðili sem er viðurkenndur sem óháður málsaðili að því er varðar viðkomandi viðfangsefni staðfesti skriflega að vara, ferli eða þjónusta uppfylli tilgreindar kröfur.
- Faggilding** er formleg staðfesting á því að starfsemi rannsóknarstofa (prófunarstofa), vottunarstofa og eftirlitsaðila fari fram samkvæmt stöðlum og reglum sem um hana gilda.
- Skoðunarstofa** er lögaðili eða fyrirtæki í eigu einstaklings sem hlotið hefur faggildingu til að annast reglulegt eftirlit með innra eftirliti matvælafyrirtækja.

II. KAFLI Leyfisveitingar og innra eftirlit.

3. gr.

Þeir sem framleiða eða dreifa matvælum skulu hafa starfsleyfi opinbers eftirlitsaðila. Sækja skal um starfsleyfi áður en starfsemi hefst og þegar eigendaskipti verða. Í umsókn um starfsleyfi skal koma fram hvernig innra eftirliti verður háttað samkvæmt ákvæðum þessarar reglugerðar. Þá er heimilt að binda starfsleyfi ákveðnum kröfum til þess að tryggja að matvæli verði ekki fyrir skemmdum eða spillist á annan hátt.

Leyfi til framleiðslu og dreifingar matvæla má fella úr gildi ef handhafi leyfis gerist sekur um ítrekuð eða alvarleg brot á lögum eða reglugerðum um matvæli eða fyrirmælum settum samkvæmt þeim.

Þeir sem annast leyfisveitingu geta endurskoðað veitt leyfi þegar gerðar eru umfangsmiklar breytingar á starfsemi eða húsnæði og þegar framleiðandi eða dreifandi ráðgerir að taka í notkun framleiðslutækni, sem ekki hefur áður verið almennt í notkun. Skal eftirlitsaðila tilkynnt um slíkar fyrirætlanir.

4. gr.

Matvælafyrirtæki skulu starfrækja innra eftirlit til að tryggja gæði, öryggi og hollustu matvæla og að vörurnar uppfylli að öðru leyti þær kröfur sem til þeirra eru gerðar. Innra eftirlit skal taka mið af umfangi og stærð matvælafyrirtækja og skal, eftir því sem við á, komið á með eftirfarandi hætti:

1. Tilgreina skal áhættuþætti í framleiðslu og við dreifingu matvæla og viðeigandi ráðstafanir sem nauðsynlegar eru til að tryggja öryggi þeirra. Ráðstöfunum þessum skal komið á, þeim viðhaldið og þær endurskoðaðar með því að taka mið af eftirfarandi reglum, sem notaðar eru við uppsetningu og framkvæmd GÁMES eftirlitskerfisins:
 - a) setja upp flæðirit fyrir framleiðslu- og dreifingaferli matvæla, greina áhættuþætti og tilgreina fyrirbyggjandi aðgerðir;
 - b) ákvarða mikilvæga eftirlitsstaði;
 - c) tilgreina þau viðmiðunargildi, skilyrði eða staðla sem þarf að uppfylla á viðkomandi eftirlitsstað;
 - d) koma á fót virku eftirliti á mikilvægum eftirlitsstöðum;
 - e) ákveða hvaða úrbóta skuli gripið til þegar niðurstöður eftirlits sýna frávik frá settum mörkum;
 - f) sjá til þess að allir þættir GÁMES kerfisins séu skráðir og skjalfestir;
 - g) koma á fót innri úttekt og endurskoða áhættuþættina, mikilvægu eftirlitsstaðina og eftirlitskerfið reglulega og í hvert sinn sem breyting er gerð á framleiðslu- og/eða dreifingarferli.
2. Gera skal skriflegar hreinlætisáætlanir sem fela í sér umgengnisreglur og áætlanir um meindýravarnir, þrif (s.s. tiltektir, hreinsanir og þvott) og gerileyðingu, eftir því sem við á. Efni sem notuð eru til þrifa og gerileyðingar og innihalda eiturefni og hættuleg efni skulu samþykkt af Hollustuvernd ríkisins. Notkun þessara efna skal haga í samræmi við leiðbeiningar.
3. Starfsfólk skal fá viðeigandi þjálfun í gæða- og hollustuháttamálum.

5. gr.

Eftirlitsaðilar, samkvæmt IV. kafla, skulu þar sem við á ráðleggja matvælafyrirtækjum að byggja upp gæðakerfi, sem taka mið af ÍST ISO 900X (EN 2900X) stöðlunum. Í þeim tilvikum þegar matvælafyrirtæki starfar samkvæmt þessum stöðlum skal fella innra eftirlit fyrirtækisins að þeim.

III. KAFLI

Framleiðsla og dreifing.

6. gr.

Við framleiðslu og dreifingu matvæla skal gæta fyllstu hollustuhátta og fara að þeim ákvæðum sem sett eru í viðaukum 1-9.

7. gr.

Eftirlitsaðili getur, ef ástæða er til, gefið út fyrirmæli um innréttingu og starfsemi fyrirtækja sem annast framleiðslu og/eða dreifingu matvæla.

Við framleiðslu og dreifingu matvæla skal þess gætt að fullnægjandi aðskilnaður sé á milli matvæla og annarrar vöru sem inniheldur lyktarsterk og/eða hættuleg efni.

8. gr.

Eftirlitsaðila er heimilt að hafa á áberandi stað í matvælafyrirtækjum fyrirmæli, sem hann lætur í té og fela í sér einstök atriði sem honum þykir ástæða til að leggja áherslu á í sambandi við framleiðslu og dreifingu matvæla.

9. gr.

Hitastig í vinnslusölum þar sem fram fer skurður, úrbeining og þökkun á fersku kjöti, skal ekki vera hærra en 12°C. Með fersku kjöti er átt við kjöt í heilum skrokkum, eða skorið og/eða úrbeinað til frekari vinnslu. Kjöt þetta má aðeins hafa verið kælt eða fryst til að tryggja geymsluþol.

Þess skal gætt að kjöt og kjötvörur, sem unnið er með, sé ekki lengur utan kæli- og/eða frystiklefa en brýna nauðsyn ber til. Kjarnahiti í vörunni skal aldrei vera hærri en 7°C nema um sé að ræða sérstaka meðferð svo sem söltun, reykingu eða suðu.

10. gr.

Eftirfarandi ákvæði gilda um kæli- og frystibúnað:

- a) hitastig skal vera þannig að kælivörur haldist við 0-4°C og frystivörur við -18°C eða lægra;
- b) hitamælur skulu vera til staðar og þá skal prófa og stilla reglulega;
- c) vöruhleðsla skal vera í samræmi við þau mörk sem framleiðendur búnaðarins setja;
- d) fullnægjandi aðskilnaður skal vera á milli ópakkaðra, viðkvæmra matvæla (s.s. kjöts og fisks) og á milli soðinna og ósoðinna matvæla.

IV. KAFLI

Eftirlit og rannsóknir.

11. gr.

Heilbrigðisnefndir hafa undir yfirmumsjón Hollustuverndar ríkisins, hver á sínum stað, opinbert eftirlit með því að farið sé að ákvæðum þessarar reglugerðar, nema annað sé ákvarðað samkvæmt lögum eða sérreglum.

Eftirlitið skal meðal annars fela í sér mat á þeim áhættuþáttum sem viðkomandi matvælafyrirtæki hefur tilgreint. Jafnframt skulu mikilvægir eftirlitsstaðir skoðaðir til að meta hvort nauðsynlegt eftirlit og sannprófanir fari fram.

Tíðni eftirlits er háð mati eftirlitsaðila og við slíkt mat skal tekið tillit til umfangs og innra eftirlits þess fyrirtækis sem um ræðir. Hollustuvernd ríkisins getur gefið út viðmiðunarreglur um fjölda eftirlitsferða, töku sýna á eftirlitsskyldum stöðum og um mat á niðurstöðum rannsókna (prófana).

12. gr.

Skoðunarstofum er heimilt að annast eftirlit með innra eftirliti matvælafyrirtækja, að því tilskildu að þær hafi faggildingu og uppfylli þær kröfur sem fram koma í þessum kafla reglugerðarinnar. Samningur matvælafyrirtækis við skoðunarstofu undanskilur ekki opinbert matvælaeftirlit, en tekið skal tillit til þess hvað tíðni eftirlits og ákvörðun eftirlitsgjalda varðar, sbr. einnig 3. mgr. 11. gr. Það sama getur átt við þegar matvælafyrirtæki starfar eftir vottuðu eftirlits- og gæðakerfi.

13. gr.

Eftirlit skal framkvæmt á öllum stigum framleiðslu og dreifingar og að öllu jöfnu án viðvörunar bæði reglubundið og þegar grunur leikur á að ekki sé farið eftir gildandi lögum, reglugerðum eða fyrirmælum um matvæli.

14. gr.

Eftirlit með matvælafyrirtækjum skal fela í sér eitt eða fleira af eftirtöldum atriðum:

- a) almenna skoðun;
- b) sýnatöku og greiningu;
- c) eftirlit með hollustuháttum starfsfólks;
- d) skoðun á skráðu og skjalfestu efni;
- e) skoðun á innri úttektum fyrirtækisins og niðurstöðum sem þær gefa.

15. gr.

Við eftirlit með matvælafyrirtækjum skal skoða eftirfarandi atriði:

- a) umráða- og athafnasvæði;
- b) búnað (tæki, áhöld og innréttingar) og viðhald hans;
- c) hráefni, aukefni og önnur innihaldsefni;
- d) hálfunnar og fullunnar vörur;
- e) efni og hluti sem ætlað er að komi í snertingu við matvæli;
- f) efni og aðferðir við þrif og gerileyðingu;
- g) framleiðslu-, dreifingar- og geymsluaðferðir;
- h) umbúðamerkingu, auglýsingu og kynningu matvæla;
- i) mælitæki fyrirtækisins og prófa áreiðanleika þeirra.

16. gr.

Opinberum eftirlitsaðila er heimilt að taka sýni, endurgjaldslaust, af þeim efnum og vörum sem fjallað er um í 15. gr. og skulu rannsóknir á þeim framkvæmdar í faggiltum rannsóknastofum (prófunarstofum).

Matvælafyrirtækjum er á eigin kostnað heimilt að fara fram á álit þriðja aðila til að sannröfa niðurstöður eftirlitsrannsókna. Slíkt seinkar ekki aðgerðum af hálfu eftirlitsaðila, en honum er ekki heimil förgun vörutegunda fyrr en niðurstöður sannprófunar liggja fyrir.

Eftirlitsaðili getur gert kröfu til þess að matvælafyrirtæki greiði þann kostnað er hlýst af geymslu og förgun matvæla.

17. gr.

Eftirlit með hollustuháttum þeirra, sem í störfum sínum koma beint eða óbeint í snertingu við matvæli, skal framkvæmt í samræmi við ákvæði í viðauka 2.

18. gr.

Eftirlitsaðilum er heimilt að framkvæma eftirlit með því að kynna sér ritað og skjalfest efni sem matvælafyrirtæki hafa undir höndum um innra eftirlit og hollustuhætti matvæla. Þeim er einnig heimilt að taka ljósrit eða gera útdrátt úr slíku efni vegna matvælaeftirlits.

19. gr.

Fyrir 1. desember ár hvert skulu opinberir eftirlitsaðilar gera áætlanir fyrir komandi ár, þar sem gerð er grein fyrir eðli og tíðni eftirlits samkvæmt reglugerð þessari og senda til Hollustuverndar ríkisins.

Fyrir 1. mars ár hvert skulu opinberir eftirlitsaðilar senda Hollustuvernd ríkisins niðurstöður eftirlits frá árinu áður þar sem fram koma upplýsingar um fjölda eftirlitsstaða, fjölda eftirlitsferða og tegund og eðli staðfesta brota. Upplýsingunum skal fylgja skrá yfir matvælaefyrirtæki sem viðkomandi aðili hefur eftirlit með í samræmi við ákvæði þessarar reglugerðar. Hollustuvernd ríkisins skal útbúa eyðublöð þar sem fram kemur hvernig þessar upplýsingar skulu skráðar.

Opinberir eftirlitsaðilar skulu taka þátt í samræmdum eftirlitsverkefnum sem íslensk stjórnvöld ákveða að framkvæma á grundvelli samningsins um Evrópskt efnahagssvæði. Verkefni þessi skulu framkvæmd undir yfirumsjón Hollustuverndar ríkisins og skulu niðurstöður þeirra liggja fyrir 1. mars ár hvert.

20. gr.

Þeir aðilar sem fara með eftirlit samkvæmt reglugerð þessari skulu fullnægja kröfum um menntun og reynslu á matvælasviði, s.s. matvælafræði, efnafræði, dýralækningum, læknisfræði, örverufræði, heilbrigðiseftirliti, eða öðru sambærilegu raungreinasviði, og hljóta viðurkenningu Hollustuverndar ríkisins.

21. gr.

Þær rannsóknarstofur sem sinna rannsóknum samkvæmt reglugerð þessari skulu standast almennar kröfur um starfsemi prófunarstofa eins og þær eru tilgreindar í Evrópustaðli EN 45001 og í reglum OECD um vönduð rannsóknarstofuvinnubrögð. Jafnframt skulu þær vera faggiltar.

V. KAFLI

Viðurlög, málsmeðferð og gildistaka.

22. gr.

Með brot gegn reglugerð þessari skal farið samkvæmt lögum nr. 81/1988 um hollustuhætti og heilbrigðiseftirlit og lögum nr. 24/1936 um eftirlit með matvælum og öðrum neyslu- og nauðsynjavörum, með síðari breytingum, nema þyngri refsing liggji við samkvæmt öðrum lögum.

Með mál sem rísa út af brotum gegn reglugerð þessari skal farið að hætti opinberra mála.

23. gr.

Reglugerð þessi er sett með stoð í lögum nr. 24/1936 um eftirlit með matvælum og öðrum neyslu- og nauðsynjavörum og lögum nr. 81/1988 um hollustuhætti og heilbrigðiseftirlit, með síðari breytingum. Einnig var höfð hliðsjón af ákvæðum samningsins um Evrópskt efnahagssvæði, sem vísað er til í II. viðauka XII. kafla, 50. tölul., tilskipunar 89/397/EBE um opinbert matvælaeftirlit og 12. tölul., tilskipunar 85/591/EBE um að koma á bandalagsaðferðum við sýnatöku og greiningu vegna matvælaeftirlits. Einnig með þeim breytingum og viðbótum sem leiða af II. viðauka, bókun 1 við samninginn og öðrum ákvæðum hans, og tilskipun 93/43/EBE um hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu matvæla og tilskipun 93/99/EBE sem er viðbótartilskipun við tilskipun 89/397/EBE um opinbert matvælaeftirlit. Reglugerðin öðlast gildi við birtingu.

Með reglugerð þessari falla úr gildi gr. 9.2., 10.5., 66., 67. og X. kafli heilbrigðisreglugerðar nr. 149/1990, með síðari breytingum.

Ákvæði til bráðabirgða.

1. Þrátt fyrir ákvæði 23. gr. skulu ákvæði 4. gr. um innra eftirlit eigi taka gildi fyrr en 14. desember 1995 og ákvæði 16. gr. um faggildingu, svo og ákvæði 21. gr. eigi taka gildi fyrr 1. nóvember 1998.
2. Við gildistöku ákvæða um innra eftirlit skal endurskoða starfsleyfi matvælafyrirtækja með hliðsjón af ákvæðum 3. gr. reglugerðarinnar.

Umhverfissráðuneytið, 20. september 1994.

Össur Skarphéðinsson.

Ingimar Sigurðsson.

Viðauki 1.**Meðferð matvæla.**

1. Við framleiðslu og dreifingu matvæla skal gæta góðra framleiðsluhátta. Einungis má nota hráefni, aukefni og önnur efni sem eru óspillt og hæf til vinnslu. Þau skal geyma við viðunandi aðstæður.
2. Öll framleiðsla og dreifing matvæla skal fara þannig fram að ekki sé hætt á að þau óhreinist eða spillist, verði óhæf til neyslu, skorti eðlilega hollustu eða geti valdið heilsutjóni. Óheimilt er að dreifa matvælum sem ekki uppfylla þessi skilyrði.
3. Við afgreiðslu fullframleiddrar, ópakkaðrar vöru skal nota tengur, spaða, skeiðar, gaffla eða annað, sem til þess er ætlað. Heimilt er þó að haga afgreiðslu grænmetis og ávaxta á annan hátt.
4. Öll innihaldsefni og tilbúin matvæli skal geyma við viðeigandi hitastig. Við tilbúning og aðra meðferð viðkvæmra matvæla skal gæta þess að hitastig sé þannig að það komi í veg fyrir fjölgun sýkla og myndun eitrefna.
Matvæli sem geyma á í kæli eða sem framreiða á köld, skal kæla svo fljótt sem auðið er og geyma við 0-4°C. Heitum réttum skal haldið heitum við a.m.k. 60°C.
5. Hættuleg efni og efni sem ekki eru ætluð til neyslu skal merkja og geyma í sérstökum ílátum/gámum sem til þess eru ætluð.

Viðauki 2.**Almennt hreinlæti.**

1. Þeir sem vinna við matvæli, beint eða óbeint, skulu gæta fyllsta hreinlætis og klæðast hreinum og hentugum klæðnaði og hlífðarfatnaði þar sem það á við. Eftirlitsaðili getur fyrirskipað notkun hlífðarfatnaðar og samþykkir gerð og umfang hans, s.s. efni, liti, höfuðbúnað, skófatnað, einnota búnað og annað.
2. Sá sem vitað er eða grunur leikur á að sé smitberi eða með smitandi sjúkdóm sem gæti dreifst með matvælum, eða hann er með opið sár, sýkingu í sári, smitandi húðsjúkdóm, fleiður, hálsbólgu eða niðurgang, má ekki vinna þar sem matvæli eru meðhöndluð.
3. Forráðamenn matvælafyrirtækja skulu við ráðningu starfsfólks bera ábyrgð á að það framvísi læknisvottorði (ekki eldra en 7 daga) og síðan árlega eða oftár ef þurfa þykir. Eftirlitsaðili skal hafa aðgang að læknisvottorðum og getur jafnframt krafist reglulegra heilsufarsskoðana starfsfólks. Heimilt er að víkja frá kröfu um læknisvottorð þegar matvælafyrirtæki láta starfsfólk fylla út stöðluð eyðublöð sem Hollustuvernd ríkisins lætur í té, þar sem fram koma upplýsingar um heilsufar þess.
4. Notkun tóbaks er óheimil í rými þar sem meðferð óvarinna matvæla eða umbúða á sér stað.

Viðauki 3.**Athafnasvæði matvælafyrirtækja.**

1. Umráða- og athafnasvæði matvælafyrirtækja skal vera vel við haldið og þar skal gætt góðrar umgengni og hreinlætis. Húsakynni skulu vera rúmgóð og í samræmi við ákvæði byggingarreglugerðar um atvinnuhúsnæði. Afmarkað loftræst rými skal vera fyrir ræstiefni, ræstiáhöld og ræstilaug og skal slíkt rými vera á hverri hæð eða í hverri rekstrareiningu.
2. Matvælafyrirtæki mega ekki vera í beinu sambandi við óskyldan atvinnurekstur eða íbúð og skulu eigi staðsett nálægt atvinnurekstri sem getur haft mengandi áhrif á starfsemina. Ekki má hleypa hundum, köttum eða öðrum dýrum inn í matvælafyrirtæki. Eftirlitsaðili getur gert kröfur um sérstakan útbúnað til meindýravarna.
3. Fyrirkomulag, hönnun, frágangur og stærð athafnasvæðis skal vera þannig:
 - a) að aðstaða til þrifa og gerileyðingar sé fullnægjandi;
 - b) að óhreinindi safnist ekki fyrir og að raki og mygla myndist ekki á yfirborðsflötum;
 - c) að eiturefni og aðskotahlutir berist ekki í matvælin;
 - d) að útiloka megi hættu á krosssmiti vegna matvæla, tækja, efna og hluta, vatns, lofts eða starfsfólks og utanaðkomandi mengun, s.s af völdum meindýra, bæði meðan á framleiðslu stendur og í framleiðsluhléum;
 - e) að kröfur um viðeigandi hitastig verði uppfylltar.
4. Þar sem nauðsynlegt er skulu vera til staðar fullnægjandi fataskiptarými fyrir starfsfólk. Starfsmannaaðstaða skal búin hæfilegum fjölda salerna með fullnægjandi loftræstingu og frárennsliskerfi. Lokað forrymi þarf að vera framan við salerni. Jafnframt skal starfsfólk hafa greiðan aðgang að heitu og köldu rennandi vatni, handlaugum, einnota pappírspurrkum, fljótandi handsápu og öðrum nauðsynlegum hreinlætisgögnum.
5. Loftræsting skal vera fullnægjandi og skal gæta að því að loft berist ekki milli mengaðs og ómengaðs svæðis. Loftræstikerfi þurfa að vera þannig hönnuð að auðveldlega megi skipta um og þrifa síur og annan búnað sem fylgir kerfinu.
6. Lýsing skal vera fullnægjandi.
7. Frárennislögnum skal vera þannig fyrir komið og þær þannig gerðar og viðhaldið, að óhollusta eða óþægindi hljótist ekki af.
8. Að öðru leyti ber að gæta ákvæða gildandi reglna um húsnæði vinnustaða.

Viðauki 4.**Sérstakar kröfur til húsakynna matvælafyrirtækja**

(undan er skilin starfsemi samkvæmt viðauka 8).

1. Húsakynni þar sem fram fer framleiðsla matvæla skulu uppfylla eftirfarandi:
 - a) gólf skulu lögð vatnsheldu, haldgóðu og varanlegu efni sem er án eiturefna og skal þannig frá þeim gengið að auðvelt sé að þrifa þau og gerileyða ef þörf krefur. Gólf skulu þrifa daglega og oftast ef þurfa þykir. Þar sem við á skal vera fullnægjandi frárennslis af gólfum;
 - b) veggir skulu lagðir vatnsheldu, haldgóðu og varanlegu efni sem er án eiturefna og skal þannig frá þeim gengið að auðvelt sé að þrifa þá og gerileyða ef þörf krefur. Yfirborð þeirra skal vera slétt upp í þá hæð sem nauðsynlegt þykir starfseminnar vegna;
 - c) loft og loftfastir hlutir skulu hannaðir og þannig frá þeim gengið að óhreinindi, raki og mygla safnist ekki fyrir eða falli niður úr þeim;
 - d) gluggar og önnur op skulu vera þannig frágengin að óhreinindi safnist ekki fyrir. Þar sem nauðsynlegt þykir skulu opnanlegir gluggar vera með skordýraneti sem auðvelt er að fjarlægja og þrifa. Þar sem hætta er á að óhreinindi eða mengun geti borist inn um opnanlega glugga skulu þeir hafðir lokaðir meðan á framleiðslu stendur;

- e) hurðir skulu lagðar sléttu og vatnsheldu efni og þannig frá þeim gengið að auðvelt sé að þrifa þær og gerileyða ef þörf krefur;
 - f) yfirborðsflétir (þar með talið yfirborð tækja og innréttinga) sem eru í beinni snertingu við matvæli skulu lagðir vatnsheldu og sléttu efni sem er án eiturefna og skal þannig frá þeim gengið að auðvelt sé að þrifa þá og gerileyða ef þörf krefur.
2. Þar sem nauðsynlegt er skal vera hentug aðstaða og búnaður til þrifa og gerileyðingar á tækjum og áhöldum. Slík aðstaða skal vera úr ryðfríu efni sem er auðvelt að þrifa og þar skal vera nóg af heitu og köldu vatni.
 3. Þar sem við á skal vera búnaður til að skola og hreinsa matvæli og skal slík aðstaða útbúin heitu og köldu vatni og skal henni haldið hreinni.
 4. Hæfilegur fjöldi handlauga með heitu og köldu vatni ásamt skammtara með gerileyðandi sápuþegi og einnota handþurrkum skal vera þar sem unnið er við eða afgreidd eru óþökkuð viðkvæm matvæli.
 5. Á stöðum þar sem heitir eða kaldir réttir og drykkir eru framreiddir skal vera sérstakt eldhús með viðeigandi tækjum til matreiðslu, þvotta á tækjum, uppþvotta á borðbúnaði og handþvotta.
 6. Í stóreldhúsum (mötuneytum, veitingastöðum og annarri sambærilegri starfsemi) skulu eftirfarandi vaskar vera til staðar í vinnurými:
 - a) tækja og áhaldavaskur, fyrir uppþvott á tækjum og áhöldum;
 - b) matvælavaskur, til að skola og hreinsa matvæli. Þar sem þurfa þykir skulu vera tveir slíkir vaskar, einn fyrir grænmeti og annar fyrir kjöt og fisk;
 - c) handlaug fyrir handþvott starfsfólks og við hana skal vera gerileyðandi sápuþegur og einnota handþurrkur;
 - d) uppþvottavaskur við uppþvottavél sem eingöngu er ætlaður fyrir uppþvott á borðbúnaði gesta. Þar sem notaður er einnota borðbúnaður fyrir gesti þarf ekki þennan búnað.

Viðauki 5.

Búnaður, tæki, áhöld og innréttingar.

1. Allur búnaður sem getur komist í snertingu við matvæli skal vera þannig gerður, við haldið og staðsettur að ekki sé hætt á að matvælin spillist og að auðvelt sé að þrifa og gerileyða bæði búnaðinn sjálfan og nærliggjandi vinnusvæði.
2. Allan búnað skal þrifa á fullnægjandi hátt, a.m.k. daglega og oftar ef þurfa þykir.
3. Öll vélknúin tæki (s.s. kjötsagir, hakkavélar og áleggsskurðarvélar) skulu tekin í sundur og þrifu og gerileydd daglega og oftar ef þurfa þykir.
4. Áhöld og tæki, sem notuð eru í kjötvinnslu, kjötdeild verslunar eða við kjötafgreiðslu og koma í snertingu við kjöt, skulu eingöngu notuð fyrir þá vöru. Áhöld og tæki, sem notuð eru í fiskverslun eða fiskdeild verslunar og koma í snertingu við fisk, skulu eingöngu notuð fyrir þá vöru. Ef framleiðandi getur tryggt fullnægjandi þrif og gerileyðingu milli notkunar má eftirlitsaðili veita undanþágu frá þessu ákvæði.
5. Borðbúnað, ílát, áhöld og vinnuborð skal þvo á fullnægjandi hátt og gerileyða með virkum og viðurkenndum efnum eftir notkun.

Viðauki 6.**Matarleifar og úrgangur.**

1. Ekki er leyfilegt að matarleifar og annar úrgangur safnist upp í rýmum þar sem matvæli eru höfð um hönd, nema það sé óhjákvæmilegt starfseminnar vegna, og tryggt sé að óhollusta eða óþrifnaður stafi ekki af.
2. Matarleifar og annan úrgang skal setja í sorpílát eða gáma sem hægt er að loka, nema eftirlitsaðili viðurkenni aðra tegund íláta. Sorpílát/gámar skulu vera vel gerð og vel við haldið og það skal vera auðvelt að tæma þau, þrifa og gerileyða.
3. Fullnægjandi ráðstafanir skulu gerðar til geymslu og flutnings á matarleifum og öðrum úrgangi. Sorpgeymslur og/eða geymslusvæði úrgangs skulu þannig gerð að unnt sé að ganga vel um þau, halda hreinum, vel loftræstum og verja gegn meindýrum svo að ekki sé hætt á að matvæli, neysluvatn, búnaður eða athafnasvæði mengist.

Viðauki 7.**Vatn.**

1. Ávallt skal vera nægilegt magn af vatni og skal það uppfylla skilyrði reglugerðar um neysluvatn. Til að tryggja að matvæli spillist ekki skal ætíð nota þetta vatn þegar þörf krefur.
2. Þar sem við á skal ís gerður úr vatni sem uppfyllir skilyrði reglugerðar um neysluvatn. Til að tryggja að matvæli spillist ekki skal ætíð nota þennan ís þegar þörf krefur. Ísinn skal þannig búinn til, meðhöndlaður og geymdur að tryggt sé að hann óhreinkist ekki eða spillist á annan hátt.
3. Í gufu sem kemst í beina snertingu við matvæli mega ekki vera efni sem geta verið hættuleg heilbrigði fólks eða spillt vörunni.
4. Ódrykkjarhæft vatn sem notað er til gufumyndunar, við kælingu/frystingu, til eldvarna og í öðrum svipuðum tilgangi, skal vera í aðskildu leiðslukerfi. Það skal vera auðvelt að bera kennsl á lagnakerfi þess og það skal á engan hátt tengt neysluvatnskerfinu.

Viðauki 8.**Markaðir, sölutjöld, söluvagnar og sjálfsalar.**

1. Eftirlitsaðili skal einungis leyfa götuverslun (s.s. markaðir, sölutjöld og söluvagnar) með matvæli, þegar slíkur verslunarmáti hefur ekki í för með sér ónæði, umhverfismengun og/eða óhollustu í sambandi við geymslu, flutning eða sölu matvæla. Ef um söluvagn er að ræða skal hann vera greinilega merktur með nafni og heimilisfangi eigandans.
2. Matvæli sem seld eru úr sjálfsala skulu vera í neytendaumbúðum og sjálfsalinn þannig útbúinn og við haldið að varan geymist þar á óaðfinnanlegan hátt. Afla ber leyfis eftirlitsaðila áður en sjálfsali er tekinn í notkun.
3. Staðsetning, hönnun, gerð, viðhald og þrif starfssvæðis skal vera þannig að matvælin óhreinkist ekki eða spillist.
4. Þar sem þörf krefur að mati eftirlitsaðila:
 - a) skal vera viðunandi aðstaða fyrir starfsfólk, m.a. til handþvotta, almenns hreinlætis og fataskipta;
 - b) skulu yfirborðsflatir sem koma í beina snertingu við matvæli vera úr vatnsheldu og sléttu efni sem er án eiturefna og þannig frá þeim gengið að auðvelt sé að þrifa þá og gerileyða ef þörf krefur;
 - c) skal vera viðunandi aðstaða og búnaður til þrifa og gerileyðingar á tækjum og áhöldum;
 - d) skal vera viðunandi aðstaða til að skola og hreinsa matvæli;

- e) skal vera aðgangur að heitu og köldu vatni;
- f) skal vera viðunandi aðstaða til geymslu og förgunar á matarleifum og öðrum úrgangi;
- g) skal vera aðstaða til að halda matvælum við viðeigandi hitastig;
- h) skal matvælum þannig fyrir komið að ekki sé hætt á að þau óhreinist eða spillist.

Viðauki 9. Flutningar.

1. Flutningsbúnaður skal vera í góðu lagi, hreinn og vel við haldið og þannig úr garði gerður að ekki sé hætt á að matvælin óhreinist eða spillist og að unnt sé að þrifa og/eða gerileyða hann á fullnægjandi hátt. Flutningsrými fyrir flutning viðkvæmra matvæla skal vera lokað, gluggalaust og aðskilið frá rými bifreiðastjóra.
2. Ekki má flytja annan varning í flutningsbúnaði matvæla ef hætt er á að matvælin óhreinist eða spillist á einhvern hátt. Ósekkjuð eða óþökkuð vara, í fljótandi eða föstu formi (þ.m.t. kynni og duft), skal flutt í lokuðum gámum, tönkum eða ílátum, sem eingöngu eru ætluð til matvælaflutninga. Slíkir gámar/tankar/ílát skulu greinilega merktir, með einu eða fleiri tungumálum EES-ríkja, að um flutninga matvæla sé að ræða eða með setningunni „aðeins til flutninga á matvælum“.
3. Þegar meira en ein tegund matvæla er flutt í sama flutningsbúnaði, eða aðrar vörur eru fluttar samtímis matvælum í sama flutningsbúnaði, skal vera fullnægjandi aðskilnaður milli varanna þannig að ekki sé hætt á að matvælin óhreinist eða spillist.
4. Þegar meira en ein tegund matvæla eða aðrar vörur hafa verið fluttar í flutningsbúnaði, skulu fara fram gagngerð þrif og gerileyðing (ef við á) á búnaðinum eftir losun til að fyrirbyggja að matvæli óhreinist eða spillist.
5. Matvælum sem flutt eru í flutningsbúnaði skal þannig komið fyrir og frá þeim gengið að lágmarkshætta verði á að matvælin óhreinist eða spillist.
6. Þar sem þess er krafist skal flutningsbúnaður vera þannig gerður að viðeigandi hitastig matvæla haldist og þannig frá gengið að hægt sé að hafa eftirlit með og/eða skrá hitastigið. Hitastig skal vera í samræmi við 10. gr. þessarar reglugerðar. Við flutning hraðfrystra matvæla, sem eru markaðssett sem slík, skal jafnframt farið að ákvæðum reglugerðar nr. 557/1993 um hraðfryst matvæli.

SAMÞYKKT

um hunda- og kattahald í Egilsstaðabæ.

1. KAFLI Hundahald.

1. gr.

Hundahald er bannað í þéttbýli í Egilsstaðabæ.

2. gr.

Bæjarstjórn er þó heimilt að veita einstaklingum 16 ára og eldri, sem búa í bæjarfélaginu, undanþágu frá 1. gr. og leyfi til hundahalds með eftirfarandi skilyrðum:

- a) Leyfi er bundið við nafn og heimilisfang sjálfráða einstaklings og er óheimilt að framselja það. Við skráningu skal hundeigandi undirrita yfirlýsingu um að hann skuli í einu og öllu fara með hund sinn eftir fyrirmælum samþykktar þessarar.
- b) Ef sótt er um leyfi til að halda hund í fjölbýlishúsi skal skriflegt samþykki allra íbúðareigenda í sama stigagangi fylgja umsókn. Sé um að ræða parhús eða raðhús