

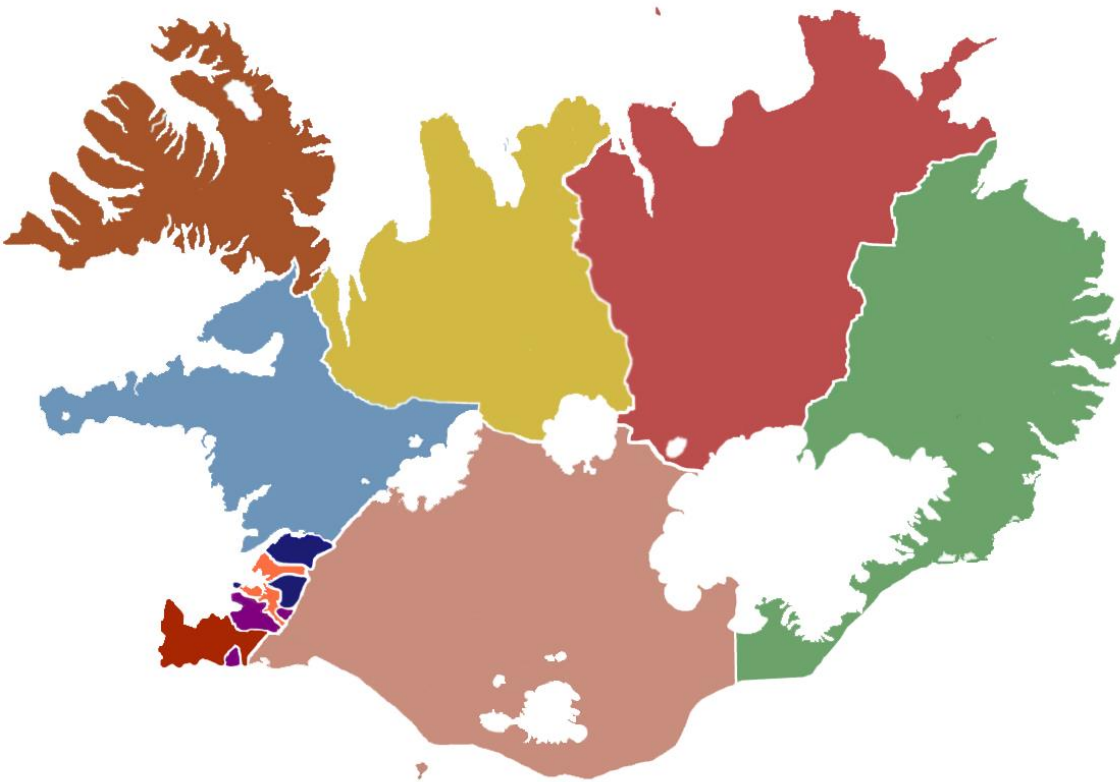
Færanleg matvælastarfsemi er starfsleyfis- og eftirlitsskyld. Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga, á því svæði þar sem meginstarfsemi fer fram, veitir starfsleyfi og hefur eftirlit með rekstrinum. Þegar metið er hvar meginstarfsemi fer fram þarf að hafa staðsetningu eldunaraðstöðu og lagers í huga til viðbótar við færanlegan hluta starfseminnar. Í umsókn um starfsleyfi skal koma fram ítarleg lýsing á starfseminni og umfangi hennar ásamt lýsingu á innra eftirliti. Útþrentað starfsleyfi skal hanga uppi á áberandi stað. Framsal starfsleyfis er óheimilt.

Heilbrigðiseftirlit á því svæði, þar sem starfsemi fer fram hverju sinni, skal einnig hafa eftirlit með henni, en ekki er þörf á fleiri starfsleyfum. Hafi heilbrigðisfulltrúi annars svæðis haft afskipti af starfseminni skal hann tilkynna það heilbrigðiseftirlitinu, sem gaf út starfsleyfið og skila því skýrslu.

Það er skylda stjórnenda matvælafyrirtækja að koma sér upp verklagi, með það að markmiði að tryggja öryggi matvælna. Þetta segir í 10. gr. laga um matvæli nr. 93 frá 1995. Þar segir einnig að starfsfólk skuli hafa þekkingu á meðferð matvæla og að stjórnendur beri ábyrgð á því að starfsfólki sé veitt fræðsla. Hlutverk Matvælastofnunar er að gefa út leiðbeiningar og viðmiðunarreglur um framkvæmd eftirlits, svo hún sé með sama hætti á landinu öllu. Þetta er að finna í 22. gr sömu laga.

Eftirlit heilbrigðiseftirlits með færanlegri matvælastarfsemi er unnið skv. [Skoðunarhandbók heilbrigðiseftirlits sveitafélaga](#), [Skoðun almennra matvælafyrirtækja](#).

Á vef Matvælastofnunar er að finna ýmsar gagnlegar upplýsingar fyrir framleiðendur matvæla og neytendur m.a. á síðunni [Innra eftirlit](#).



Heilbrigðiseftirlitssvæðin tíu, mynd af vef [Samtaka heilbrigðissvæða á Íslandi](#).