

Starfsleyfi

Framleiðsla matvæla og sala beint frá býli er starfsleyfisskyld. Matvælalög kveða skýrt á um að hver sá sem dreifir matvælum skuli hafa leyfi yfirvalda til þess, annað hvort frá Matvælastofnun eða heilbrigðiseftirliti viðkomandi sveitarfélags.

Ef búfjárhald er meginstarfsemi aðila sem framleiða og selja matvæli beint frá býli þá, skal sótt um starfsleyfi hjá Matvælastofnun. Sé búfjárhald ekki meginstarfsemi þeirra er sótt um starfsleyfi til heilbrigðiseftirlits í héraði.

Tilgangur matvælalaga er að tryggja neytendum örugg matvæli eins og kostur er og því þarf hver sá sem dreifir matvælum að hafa gilt starfsleyfi yfirvalda. Í dreifingu matvæla felst hvers konar flutningur, framboð og afhending, þar með talið innflutningur, útflutningur og sala. Hér er einnig átt við geymslu og annað sem tengist dreifingu.

Umsóknum um starfsleyfi frá Matvælastofnun skal skilað inn rafrænt í þjónustugátt MAST á heimasíðu stofnunarinnar www.mast.is

Kröfur

Það fer eftir eðli starfseminnar hvaða kröfur eru gerðar til hennar.

1. Ef kjöt er geymt sláturhúsi eða viðurkenndri frystigeymslu og kjötið er keyrt þaðan beint til neytenda er ekki þörf á úttekt en leyfi þarf samt fyrir starfseminni. Starfsemi er skráð í gagnagrunn og kemur það fram á lista yfir starfsstöðvar að bóndinn / býlið er með leyfi til dreifingar á kjöti beint frá viðurkenndri starfstöð.
2. Ef kjöti sem geymt er í viðurkenndri starfstöð er dreift til annarra smásala s.s. veitingahúsa og verslana er gerð meiri krafa um rekjanleika. Starfsemi er skráð í gagnagrunn og kemur það fram á lista yfir starfsstöðvar að bóndinn / býlið er með leyfi til dreifingar. Ekki er þörf á úttekt áður en starfsemi hefst en eftirlit getur átt sér stað til að skoða hvort rekjanleiki er tryggður.
3. Ef kjötið er tekið heim á býli frosið og pakkað og geymt þar og því er dreift þaðan koma fleiri kröfur til. Starfsemin kemur fram í lista eins og áður. Úttekt fer fram við fyrsta tækifæri.
4. Vinnsla. Ef kjöti er pakkað og það unnið frekar s.s. skorið og hakkað eða önnur matvæli unnin koma enn fleiri kröfur til því vinnsla er stunduð. Viðeigandi kröfur í reglugerð 103/2010 (EB/852/2004) og reglugerð 104/2010 (EB/853/2010) gilda. Reglugerð um sveigjanleika sem kom út í október 2016 getur veitt ákveðnar undanþágur frá kröfum ofangreindra reglugerða.

Geymsla kjöts á býli.

Eftirfarandi kröfur eru lágmarkskröfur til húsnæðis og innra eftirlits, ef pökkuð kæli- og frystivara á er geymd á býlinu og dreift þaðan til neytenda. (t.d. í netsölu).

Kröfurnar eru settar með stoð í reglugerð nr. 852/2004/EB um hollustuhætti sem varða matvæli (ísl. nr.103/2010), reglugerð nr. 1169/2011/EB um miðlun upplýsinga um matvæli til neytenda (ísl. nr. 1294/2014) og lögum nr. 93/1995 um matvæli með síðari breytingum.

Húsnæði og búnaður

Geymslan þarf að vera ætluð til að geyma matvæli, má ekki vera í beinu sambandi við íbúð og þarf hún að vera aðgengileg fyrir eftirlitsaðila.

- Húsnæði og fyrirkomulag í skal vera með þeim hætti að komið verði í veg fyrir mengun afurða og þannig frágengið að auðvelt sé að þrifa.
- Hönnun og frágangur geymslu skal hindra aðgang meindýra .
- Frystir eða kæliur skal vera nægjanlega stór og úr efnum sem auðvelt er að þrifa og sótthreinsa ef nauðsyn krefur.
- 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
- Við afhendingu/útkeyrslu vöru þá skulu matvælin flutt í hreinum flutningskössum og bílum.

Innra eftirlit (einfalt, flokkur 1)

Kröfur til innra eftirlits eru skilgreindar í bækling MAST um innra eftirlit. Sjá: [Bæklingur um innra eftirlit](#)

- Hitastig í frystum afurðum skal vera -18° C eða lægra. Hitastig frystra afurða má lækka um 3°C í flutningi eða í – 15°C
- Hitastig í kælum þarf að vera 0-4°C.
- Skrá þarf hitastig í kælum og frystum og fylgjast þarf með hitastigi við flutninga svo að kælikeðjan rofni ekki.
- Verklag varðandi þrif þarf að vera skilgreint.
- Áætlun um eftirlit með meindýrum þarf að vera til staðar.

Meðferð matvæla

- Matvæli verða að vera frosin þegar þau er sett í frystinn.
- Öll matvæli sem geymd eru í frysti eiga að vera varin gegn mengun með umbúðum
- Matvælum skal haldið aðskildum frá vörum í frysti sem ekki eru ætlaðar til manneldis
- Starfsfólk skal gæta hreinlætis við vinnu sína.

Merkingar

- Kjötið skal merkt samkvæmt ákvæðum í reglugerð um merkingu matvæla. Öll matvæli skulu vera merkt svo hægt sé að tryggja rekjanleika.
- Matvæli sem ekki eru ætluð til sölu (t.d. til einkanota, til tilrauna eða sem sýni) skulu merkt sem slík og geymd vel aðskilin frá matvælum sem eru ætluð til sölu.

Rekjanleiki og innköllun

Verklag þarf að vera til um innköllun og rekjanleika séu matvæli seld til annarra smásala.

Vinnsla matvæla

Almennar kröfur um hollustuhætti sem varða matvæli eru í reglugerð viðauka II í reglugerð EB/852/2004 sem innleidd var með reglugerð 103/2010. Sérkröfur er varða dýraafurðir eru í viðauka III í reglugerð EB/853/2004 sem innleidd var með reglugerð 104/2010.

Reglugerð [nr. 856/2016](#) um lítil matvælafyrirtæki og hefðbundin matvæli tók gildi 17. október 2016. Í III kafla reglugerðarinnar er aðlögun að kröfum sem gilda um lítil matvælafyrirtæki. Hér er átt við lítil fyrirtæki sem ekki stunda vinnslu matvæla alla daga. Vinnslan er þá aukabúgrein eins og algengt er þegar vinnsla matvæla fer fram á býli og fer fram hluta úr degi eða hluta úr viku. Magnið sem lítil matvælafyrirtæki mega vinna er skilgreint í reglugerðinni. III kaflinn fjallar um almenn ákvæði 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:

5. 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.
6. 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.
7. Hafa búningsherbergi starfsmanna, umbúðageymslu og hreinsiefnageymslu ótengda vinnslurými ef slík aðstaða er á sömu lóð eða á sama lögbýli, þó að hámarki í 100 m fjarlægð. Ekki má vera hætta á að mengun berist inn í vinnslurýmið.
8. Nota sama inngang/útgang fyrir hráefni, lokaafurð og vörur sem ekki uppfylla kröfur ef viðeigandi aðskilnaður í tíma er tryggður.
9. Nota salernis- og búningaæstöðu á einkaheimili ef vinnsluhúsnæði er á sömu lóð eða á sama lögbýli þó að hámarki í 100 m fjarlægð. Framleiðsla matvæla skal að öðru leyti vera aðskilin frá einkaheimili og annarri óskyldri starfsemi.

Að öðru leyti gilda ákvæði reglugerða um hollustuhætti nr. 103/2010 og 104/2010. Einnig er vakin athygli á því að vinnslan má ekki vera í beinu sambandi við óskyldan atvinnurekstur eða íbúð og skal eigi staðsett nálægt atvinnurekstri sem hefur mengandi áhrif á starfseminu sbr reglugerð 506/2010.

Reglugerðin heimilar einnig reykingu matvæla í reykhusum sem eru gerð úr náttúrulegum efnum s.s. timbri, hllöðnum grjót og torfveggjum. Það er viðurkennt sem reykefni en tryggja þarf að magn PAH efna og annarra aðskotaefna fari ekki yfir þau hámarksgildi sem sett hafa verið (reglugerð 265/2010)

Skilgreina skal verklag varðandi góða starfshætti sbr. bæklinga Matvælastofnunar um góða starfshætti og innra eftirlit. Sjá nánar um [innra eftirlit](#) á vef Matvælastofnunar.

Starfsmenn fyrirtækisins skulu geta gert grein fyrir verklagi og þekkja þær hættur sem geta tengst hráefni og vinnsluferli og hægt er að fyrirbyggja með góðum starfsháttum. Eftirlitsaðili getur krafist þess að verklag sé skriflegt sé það talið nauðsynlegt til að tryggja öryggi matvæla. Það á einkum við vart verður við vanþekkingu starfsmanna og aðstæður eru þannig að verklag þarf að vera skýrt til að tryggja öryggi matvæla. Ef 1 – 2 starfsmenn vinna við framleiðsluna og það eru ávallt sömu starfsmenn er ekki þörf á skriflegu verklagi. Hins vegar er nauðsynlegt að skrá niður þætti sem eru afgerandi fyrir öryggi matvæla s.s. hitastig við gerilsneiðingu/suðu og hitastig í kælum

Rekjanleiki skal tryggður ef matvæli fara í dreifingu til annarra smásala. Einnig skal verklag vegna innköllunar matvæla skilgreint. Upplýsingar um [rekjanleika](#) og [innköllun](#) eru á heimsíðu Matvælastofnunar

DG 27.10.2016