



## Skilyrði Matsöluvagnar í Reykjavík

### Gildissvið.

Skilyrði þessi gilda um færanlegt matvælafyrirtæki, nánar tiltekið matsöluvagn, sem sótt er um starfsleyfi fyrir hjá Heilbrigðiseftirliti Reykjavíkur.

### Skilgreiningar.

Áhalda- og tækjavaskur: Vaskur af heppilegri stærð sem ætlaður er til að þvo tæki og áhöld.

Matvælafyrirtæki: 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.

Matsöluvagn: Aflokaður vagn eða bifreið með söluúgu þar sem seld eru matvæli sem framleidd eru af rekstraraðila, hvort sem matvælin eru framleidd í vagninum eða í annarri starfsstöð og / eða seld eru matvæli sem framleidd eru af aðila með starfsleyfi til þeirrar framleiðslu. Ef rekstraraðili matsöluvagnsins ætlar sjálfur að framleiða matvæli annars staðar en í vagninum þarf að sækja um starfsleyfi fyrir þeirri starfsemi.

Starfsleyfi: Leyfi útgefið af opinberum eftirlitsaðila, s.s. Heilbrigðiseftirliti Reykjavíkur, til að stunda framleiðslu og/eða dreifingu á matvælum samkvæmt lögum um matvæli. Undir matvæli falla m.a. áfengi og fæðubótarefni.

Götu- og torgsöluleyfi: Leyfi útgefið af Reykjavíkurborg til að stunda hvers konar sölustarfsemi á landi í eigu Reykjavíkurborgar, t.d. á torgum, gangstéttum og í almenningsgördum.

Dreifing matvæla er hvers konar flutningur, framboð og afhending, þ.m.t. innflutningur, útflutningur og sala en einnig geymsla.

Handlaug er vaskur sem eingöngu er ætlaður til handþvotta og er hluti handþvottaaðstöðu. Handþvottaaðstaða samanstendur af handlaug með handfrjálsum blöndunartækjum, hreinlætisgögnum og sorpíláti fyrir notaðar pappírspurrkur. Notkun handlaugar má ekki menga matvæli eða matvælasnertiefni.

Hreinlætisgögn eru fljótandi handsápa, gerileyðir og einnota pappírspurrkur sem ætluð eru til nota við handþvott. Hreinlætisgögn eiga að vera í veggföstum skömmturum við handlaug og mega ekki menga matvæli eða matvælasnertiefni.

Matvælasnertiefni: Hlutir sem ætlaðir eru til beinnar snertingar við matvæli, s.s. umbúðir, ílát, áhöld og tæki.

### Lög og reglur.

Skilyrði þessi byggja á lögum nr. 93/1995 um matvæli og III. kafla í viðauka II við reglugerð Evrópusambandsins (ESB) nr. 852/2004 um hollustuhætti er varða matvæli sem innleidd var hér á landi með reglugerð nr. 103/2010.



Eftirlitshandbók Heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga á vef Matvælastofnunar.

## Leyfi.

### Götu- og torgsöluleyfi

[Götu- og torgsöluleyfi](#) þarf að liggja fyrir frá umhverfis- og skipulagssviði Reykjavíkurborgar ef starfrækja á matsöluvagn á borgarlandi í Reykjavík.

### Starfsleyfi

Ef vilyrði fæst um götu- og torgsöluleyfi skal sækja um [starfsleyfi](#) hjá Heilbrigðiseftirliti Reykjavíkur. Í umsókn um starfsleyfi skal koma fram ítarleg lýsing á starfsemi og á umfangi hennar.

Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur gefur einnig út starfsleyfi ef reka á matsöluvagninn utan skilgreindra sölusvæða í Reykjavík eða í kring um landið. Ef ætlunin er að reka matsöluvagninn utan Reykjavíkur þarf ekki að sækja um starfsleyfi hjá því [heilbrigðiseftirlitssvæði](#) þar sem vagninn verður staðsettur nema breytingar hafi átt sér stað frá útgefnu starfsleyfi. Æskilegt er að rekstraraðili matsöluvagnsins tilkynni viðkomandi heilbrigðiseftirliti um komu hans inn á eftirlitssvæði þess. Heilbrigðisfulltrúar frá því heilbrigðiseftirliti þar sem matsöluvagninn verður staðsettur hafa heimild til eftirlits eins og heilbrigðisfulltrúar hjá Heilbrigðiseftirliti Reykjavíkur. Greiða þarf eftirlitsgjald skv. gildandi gjaldskrá hverju sinni.

Ef reka á matsöluvagn á einkalóð verður að gæta að ákvæðum skipulags. Í þessum tilfellum skal liggja fyrir jákvæð umsógn frá skipulags- og byggingarfulltrúa Reykjavíkurborgar áður en umsókn um starfsleyfi er samþykkt.

Starfsleyfi er gefið út fyrir hvern vagn. Ef breytingar eru gerðar á vagni eða starfsemi skal hafa samband við Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur en breytingarnar geta þýtt að gefa þurfi út nýtt starfsleyfi. Ef breytingar verða á rekstraraðila (eigendaskipti) skal sækja um starfsleyfi hjá þeim eftirlitsaðila þar sem lögheimili rekstraraðila er.

## Skyldur starfsleyfishafa og matvælaöryggi.

Starfsleyfishafi skuldbindur sig til að sjá um að starfsemin og rekstur matsöluvagnsins sé í fullu samræmi við skilyrði þessi, sértæk starfsleyfisskilyrði ef við eiga og gildandi lög og reglur sem um starfsemina gilda.

Starfsleyfishafi skal greiða fyrir útgáfu starfsleyfis og eftirlitsferðir heilbrigðisfulltrúa skv. gildandi gjaldskrá Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur.

Framsál starfsleyfis er óheimilt.

Starfsleyfi skal hanga uppi á áberandi stað eða vera sýnilegt fyrir viðskiptavinum með öðrum hætti.

Starfsleyfishafi skal starfrækja matvælaöryggiskerfi ([innra eftirlit](#)) sem tekur mið af starfseminni og umfangi hennar.

Samkvæmt matvælalögum ber starfsleyfishafi ábyrgð á að matvæli sem dreift er úr matsöluvagninum séu örugg, ekki heilsuspillandi eða óhæf til neyslu.

Starfsleyfishafi skal haga starfsemi sinni í samræmi við meginreglur um almenna hollustuhætti og tryggja að matvæli óhreinkist ekki eða spillist á annan hátt. Matvælin skal geyma þannig að þau verði ekki fyrir skemmdum eða spillist á annan hátt.



Óheimilt er að hafa matvæli á boðstólum eða dreifa þeim þannig að þau blekki neytendur að því er varðar uppruna, tegund, gæðaflokkun, samsetningu, magn, eðli eða áhrif.

## Búnaður matsöluvagns.

Útlit, innrétting og búnaður skal vera fullnægjandi að mati Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur miðað við fyrirhugaða starfsemi. Matsöluvagninum og búnaði hans skal vel við haldið. Búnaðarkröfur geta náð til eftirfarandi atriða:

1. Heitt og kalt vatn. Vatn skal vera neysluvatn.
2. Handlaug með heitu og köldu vatni og við hana fljótandi lyktarlaus handsápa, pappírspurrkur og gerileyðir í veggföstum skömmturum. Handlaugin skal vera með handfrjálsum blöndunartækjum.
3. Áhalda- og tækjavaskur með blöndunartækjum. Þar sem er umfangsmeiri matargerð skal einnig vera matvælavaskur með blöndunartækjum.
4. Handlaug og vaskar skulu tengd við söfnunarkút fyrir óhreint vatn. Söfnunarkúturinn skal tæmdur á viðeigandi hátt (sjá nánar um losun undir liðnum „Þrif og ræstiaðstaða“).
5. Flugnabani (flugnaljós).
6. Vagninn, innréttingu hans og búnað, skal vera auðvelt að þrifa og sótthreinsa.
7. Búnaður sem er í beinni snertingu við matvæli skal ætlaður til þess (matvælasnertiefni) og skal hann henta fyrir þau matvæli sem hann er í snertingu við. Merkingar og / eða önnur gögn skulu staðfesta hæfi búnaðarins til snertingar við matvæli. Rekstraraðili skal geta framvísað gögnum sé þess óskað.

## Meðferð matvæla.

Gæta skal fyllsta hreinlætis í sambandi við flutninga, geymslu, meðferð og sölu á matvælum.

Á öllum stigum framleiðslu, vinnslu og dreifingar skulu matvælin varin gegn mengun sem líklegt er að geri þau óhæf til neyslu, skaðleg heilsu eða svo menguð að ekki er eðlilegt að telja þau hæf til neyslu í því ástandi.

Nægjanlega góð aðstaða skal vera til staðar til geymslu matvæla á tryggilegan hátt og við rétt hitastig. Kælivara skal geymd við 0-4°C og frystivara við a.m.k. - 18°C. Heitum matvælum skal haldið við 60°C eða hærra hitastig.

Í dreifingu skal tryggja að heitum matvælum sé haldið við a.m.k. 60°C, kælivörum við 0-4°C og frystivörum við a.m.k. -18°C.

Öll matvæli sem notuð eru skulu rekjanleg.

## Framleiðslu- og dreifingaraðilar.

Öll matvæli sem boðin eru til sölu í matsöluvagninum skulu framleidd af aðila sem hefur gilt starfsleyfi frá opinberum eftirlitsaðila sem heimilar framleiðslu umræddra matvæla eða er á skrá yfir frumframleiðendur hjá Heilbrigðiseftirliti sveitarfélaga.

Ef ekki er hægt að geyma öll matvæli í matsöluvagninum sem á að nota við rekstur hans þarf rekstraraðili að geyma þau í húsnæði sem hefur gilt starfsleyfi frá opinberum eftirlitsaðila. Gera þarf grein fyrir þessu fyrirkomulagi í starfsleyfisumsókn og tilgreina hvar geymslan er staðsett.



## Miðlun upplýsinga um matvæli til neytenda.

Starfsfólk skal geta gefið upplýsingar um öll þau atriði sem skylt er að gefa upp um matvæli samkvæmt reglum biðji viðskiptavinir um það.<sup>1</sup> Til staðar þurfa að vera skriflegar upplýsingar um innihaldsefni rétta. Ef upplýsingum um matvæli er miðlað munnlega s.s. ofnæmis- eða óþolsvöldum (sjá viðauka 1) verður að vera til staðar spjald eða skilti sem veitir viðskiptavinum leiðbeiningar um hvar þeir geta nálgast þær. Sjá dæmi í viðauka 2. Starfsfólk skal fá viðunandi fræðslu og þjálfun í að veita upplýsingarnar.

## Aðbúnaður starfsfólks.

Starfsfólk skal vera snyrtilegt til fara og klæðast hreinum hlífðarfatnaði og höfuðbúnaði.

Í vagninum skal vera aðstaða til að geyma persónulega muni á borð við fatnað og verðmæti. Aðstaðan getur samanstðið af skápum eða öðrum lokuðum hirslum. Tryggja þarf aðskilnað persónulegs fatnaðar og hlífðarfata.

Starfsfólk skal hafa aðgang að salernisaðstöðu sem ætluð er fyrir starfsfólk matvælaafyrirtækja og skal skriflegur og undirritaður samningur / yfirlýsing þess efnis fylgja starfsleyfisumsókn. Samningurinn / yfirlýsingin skal hafa gildistíma. Salernisaðstaðan skal vera nálægt matsöluvagninum, þ.e. það þarf að vera raunhæft að starfsfólk geti notað aðstöðuna. Breyting á þessu fyrirkomulagi skal gerð í samráði við Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur. Notkun almenningsalerna eða salerna í heimahúsum er óheimil.

Einungis er heimilt að hafa snyrtingu í matsöluvagninum ef það samræmist fyrirhugaðri starfsemi. Snyrting skal vera aflokuð og loftræst með salerni, frístandandi handlaug með heitu og köldu vatni, veggföstum skömmturum fyrir einnota pappírspurrkur og fljótandi handsápu, spegil og sorpílát. Snyrting má ekki opnast inn í vagninn sé verið að meðhöndla viðkvæm matvæli. Seyra skal losuð á viðurkenndum [losunarstöðum](#).

## Þrif og ræstiaðstaða.

Matsöluvagninum skal haldið hreinum þannig að öryggi matvæla sé ekki ógnað. Rekstraraðili skal hafa aðgang að ræstiaðstöðu.

Nota skal sérstök áhöld til þrifa sem eingöngu eru ætluð fyrir matsöluvagninn. Gera skal grein fyrir fyrirkomulagi þrifa, þ.m.t. hvar þau fara fram, í starfsleyfisumsókn.

Þrif á hlífðarfatnaði, tuskum og moppum skal fara fram í þvottahúsi sem hefur gilt starfsleyfi frá heilbrigðisnefnd en ekki í heimahúsi.

Ef ræstiaðstaða er í vagninum með ræstivaski skal óhreint ræstivatn losað í skólp en ekki í regnvatnsræsi. Frárennslisop við götur geta verið tengd við regnvatnsræsi en það fer eftir því hvort frárennsliskerfið á svæðinu er sameiginlegt (regnvatn frá götum og skólp rennur í sama kerfi) eða aðskilið (regnvatn frá götum og skólp eru í sér kerfum). Það er á ábyrgð rekstraraðila að kynna sér frárennslismál á sölusvæði sínu.

## Athafnasvæði.

Ílát fyrir sorp skulu vera á sölustað.

---

<sup>1</sup> 6. gr. reglugerðar nr. 1294/2014 sem innleiðir hér á landi reglugerð Evrópusambandsins nr. 1169/2011 um miðlun upplýsinga um matvæli til neytenda.



Halda skal nánasta umhverfi matsöluvagnsins snyrtilegu. Ef misbrestur er á því getur Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur farið fram á að sölusvæði sé þrifið á kostnað rekstraraðila.

Starfsemi matsöluvagnsins má ekki valda ónæði í umhverfi sínu, t.d. hvað varðar lykt og hávaða.

## Meðferð úrgangs.

Geyma skal og farga sorpi á viðunandi hátt. Að lágmarki skal sorp fjarlæggt daglega. Í starfsleyfisumsókn skal gera grein fyrir meðferð og förgun úrgangs. Sorp þarf að [flokka](#).

Notaðri matarolíu og fitu sem fellur til við eldamennsku (s.s. við djúpsteikingu) þarf að farga á viðurkenndan hátt. Kvittanir vegna förgunar þurfa að vera aðgengilegar til skoðunar fyrir opinberan eftirlitsaðila. Óheimilt er að hella matarolíu eða annarri fitu í frárennislagnir.

## Viðauki.

1. Listi yfir ofnæmis- eða óþolsvalda skv. II. viðauka reglugerðar ESB nr. 1169/2011\*.

	Íslenska	Enska
1	Korn sem inniheldur glúten: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hveiti</li> <li>• Rúgur</li> <li>• Bygg</li> <li>• Hafrar</li> <li>• Spelt</li> <li>• Taumhveiti (kamut)</li> </ul>	Cereals containing gluten: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wheat</li> <li>• Rye</li> <li>• Barley</li> <li>• Oats</li> <li>• Spelt</li> <li>• Kamut</li> </ul>
2	Krabbadýr	Crustaceans
3	Egg	Eggs
4	Fiskur	Fish
5	Jarðhnetur	Peanuts
6	Sojabaunir	Soybeans
7	Mjólk (þ.m.t. laktósi)	Milk (including lactose)
8	Hnetur: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Möndlur</li> <li>• Heslihnetur</li> <li>• Valhnetur</li> <li>• Kasjúhnetur</li> <li>• Pekanhnetur</li> <li>• Parahnnetur</li> <li>• Pistasíuhnetur</li> <li>• Goðahnnetur eða Queenslandhnetur (Macadamiahnetur)</li> </ul>	Nuts: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Almonds</li> <li>• Hazelnuts</li> <li>• Walnuts</li> <li>• Cashews</li> <li>• Pecan nuts</li> <li>• Brazil nuts</li> <li>• Pistacio nuts</li> <li>• Macadamia nuts or Queensland nuts</li> </ul>
9	Sellerí	Celery
10	Sinnep	Mustard
11	Sesamfræ	Sesame seeds
12	Brennisteinsdíoxíð og súlfít	Sulphur dioxide and sulphites
13	Lúpína	Lupin
14	Lindýr	Molluscs

\* Reglugerðina má finna [hér](#)



2. Dæmi um skilti vegna miðlunar upplýsinga um ofnæmis- eða óþolsvalda.

**Hvað er í matnum?**  
**Ertu með fæðuofnæmi eða -óþol?**  
Vinsamlega hafðu samband við starfsfólk okkar til að fá upplýsingar um innihaldsefni  
matvælnanna!  
Takk fyrir.

*Mynd 1 Dæmi um skilti sem gefur til kynna með skýrum hætti hvar viðskiptavinir geta nálgast upplýsingar um innihald matvæla, þ.m.t. upplýsingar um ofnæmis- eða óþolsvalda.*

**Skilyrði þessi voru samþykkt á fundi heilbrigðisnefndar Reykjavíkur 08.02.2024.**