



## Almenn skilyrði fyrir rekstri sölubása með matvæli í Reykjavík

### 1. Leyfi:

- a. Götu- og torgsöluleyfi þarf að liggja fyrir frá umhverfis- og skipulagssviði Reykjavíkurborgar ef starfrækja á sölubás með matvæli í Reykjavík. Sjá nánar hér: <http://reykjavik.is/thjonusta/gotu-og-torgsala>.
- b. Ef umsókn um götu- og torgsöluleyfi fæst samþykkt skal sækja um starfsleyfi hjá Heilbrigðiseftirliti Reykjavíkur. Umsóknareyðublað um starfsleyfi má nálgast hér: <http://reykjavik.is/thjonusta/leyfisveitingar-heilbrigdiseftirlitsins>.
- c. Í umsókn um starfsleyfi skal koma fram ítarleg lýsing á starfsemi og á umfangi hennar.

### 2. Skyldur starfsleyfishafa, matvælaöryggi, framleiðsla og markaðssetning:

- a. Starfsleyfishafi skuldbindur sig til að sjá um að starfsemin og rekstur sölubássins sé í fullu samræmi við skilyrði þessi, sértæk starfsleyfisskilyrði ef við á og gildandi lög og reglur sem um starfsemina gilda.
- b. Framsal starfsleyfis er óheimilt.
- c. Starfsleyfi skal hanga uppi á áberandi stað.
- d. Starfsleyfishafi skal starfrækja innra eftirlit sem tekur mið af starfseminni og umfangi hennar. Sjá nánar hér: <http://www.mast.is/matvaelastofnun/innra-efartil/>.
- e. Samkvæmt matvælalögum ber starfsleyfishafi ábyrgð á að matvæli sem dreift er úr sölubásnum séu örugg, ekki heilsuspillandi eða óhæf til neyslu.
- f. 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.
- g. 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.

### 3. Búnaður sölubáss:

- a. Útlit, innrétting og búnaður skal vera fullnægjandi að mati Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur miðað við fyrirhugaða starfsemi. Búnaðarkröfur geta náð til eftirfarandi atriða:
  - i. Til staðar skal vera heitt og kalt vatn. Vatn skal vera neysluvatn.
  - ii. Handlaug með heitu og köldu vatni og við hana fljótandi lyktarlaus handsápa, pappírspurrkur og gerileyðir í veggföstum skömmturum. Handlaugin skal vera með handfrjálsum blöndunartækjum.
  - iii. Áhalda- og tækjavaskur. Þar sem er umfangsmeiri matargerð skal einnig vera matvælavaskur.
  - iv. 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“).
  - v. Flugnabani (flugnaljós).
- b. Innréttingu, búnað og tæki skal vera auðvelt að þrifa og sótthreinsa.



#### 4. Meðferð matvæla:

- a. Gæta skal fyllsta hreinlætis í sambandi við flutninga, geymslu, meðferð og sölu á matvælum.
- b. 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.
- c. Matvæli skulu aldrei standa beint á gólfi eða jörð og óvarin matvæli aldrei nær en 50 cm frá gólfi eða jörð.
- d. 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, s.s. pylsum, skal haldið við 60°C eða hærra hitastig.
- e. 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.

#### 5. Framleiðslu- og dreifingaraðilar:

- a. Öll matvæli sem boðin eru til sölu skulu framleidd af viðurkenndum aðila sem hefur starfsleyfi sem heimilar framleiðslu umræddra matvæla eða er á skrá um frumframleiðendur hjá Matvælastofnun. Sala á heilu, óskornu grænmeti og ávöxtum getur verið undanþegið þessu skilyrði.
- b. Ef ekki er hægt að geyma öll matvæli á sölustað sem á að nota við reksturinn þarf rekstraraðili að geyma þau í lagerhúsnæði sem hefur starfsleyfi frá opinberum eftirlitsaðila. Gera þarf grein fyrir þessu fyrirkomulagi í starfsleyfisumsókn og tilgreina hvar lagerinn er staðsettur.

#### 6. Miðlun upplýsinga um matvæli til neytenda:

- a. Matvæli sem seld eru innpökkuð skulu merkt af framleiðanda þeirra skv. reglugerð nr. 1294/2014 um miðlun upplýsinga um matvæli til neytenda, með síðari breytingum.
- b. Tegundarheiti kartafla sem seldar eru í lausu skal merkja með áberandi hætti.
- c. Merkja skal upprunaland ferskra matjurta (þ.m.t. kartafla í lausu).
- d. Starfsfólk skal geta gefið ítarlegar upplýsingar um innihald matvæla biðji viðskiptavinir um það. Sérstök krafa er um miðlun upplýsinga um efni eða vörur sem geta valdið ofnæmi eða óþoli (sjá viðauka). Æskilegt er að upplýsingunum sé miðlað skriflega en heimilt er að gefa þær upp munnlega. Starfsfólk skal fá viðunandi fræðslu og þjálfun í að veita upplýsingarnar.
- e. Á sölubásnum skal vera skilti sem gefur til kynna með skýrum hætti hvernig viðskiptavinir geta nálgast upplýsingar um innihald matvæla.

#### 7. Aðbúnaður starfsfólks:

- a. Starfsfólk skal vera snyrtilegt til fara. Þeir sem selja óvarin matvæli eða bjóða upp á smakk skulu klæðast hreinum hlífðarfatnaði, þ.m.t. hárnети eða öðrum höfuðbúnaði.
- b. Persónulega muni skal geyma á eða í sérstökum aflokuðum hólfum.
- c. Ef um er að ræða sölu á viðkvæmum og/eða óvörðum matvælum skal starfsfólk hafa aðgang að salernisaðstöðu sem ætluð er fyrir starfsfólk matvælafyrirtækja og skal samningur þess efnis lagður fram með starfsleyfisumsókn. Snyrtingin skal vera nálægt sölustað. Notkun almenningsalerna eða salerna í heimahúsum er ekki samþykkt.



**8. Þrif og ræstiaðstaða:**

- a. Aðstöðunni skal haldið hreinni þannig að öryggi matvæla sé ekki ógnað. Rekstraraðili skal hafa aðgang að ræstiaðstöðu. Nota skal sérstök áhöld til þrifa sem eingöngu eru ætluð til þess. Gera skal grein fyrir fyrirkomulagi þrifa í starfsleyfisumsókn.

**9. Athafnasvæði sölubássins:**

- a. Ílát fyrir sorp skulu vera á sölustað.
- b. Halda skal nánasta umhverfi þrifalegu. Ef misbrestur er á því getur Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur farið fram á að sölusvæði sé þrifið á kostnað rekstraraðila.

**10. Meðferð úrgangs:**

- a. Geyma skal og farga sorpi á viðunandi hátt. Í starfsleyfisumsókn skal gera grein fyrir meðferð og förgun úrgangs.

**Viðauki:**

Listi yfir efni eða vörur sem geta valdið ofnæmi eða óþoli er í II. viðauka reglugerðar Evrópusambandsins nr. 1169/2011 um miðlun upplýsinga um matvæli til neytenda, með síðari breytingum. Reglugerðin var innleidd hér á landi með reglugerð nr. 1294/2014). Reglugerðina má finna [hér](#).

**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 13.10.2017.