



Leiðbeiningar

Kröfur til húsnæðis og búnaðar matvælafyrirtækja

Framleiðsla og dreifing á matvælum innan lögsagnarumdæmis Reykjavíkur er starfsleyfisskyld hjá Heilbrigðiseftirliti Reykjavíkur nema annað sé ákveðið í lögum um matvæli nr. 93/1995. **Sækja þarf um starfsleyfi áður en starfsemi hefst. Óheimilt er að hefja starfsleyfisskylda starfsemi hafi starfsleyfi fyrir hana ekki verið gefið út.** Upplýsingar um starfsleyfi og umsókn má finna [hér](#).

Auk starfsleyfis þurfa veitingastaðir sem bjóða upp á áfengi (flokkar II og III) og gistaðir í flokkum II, III og IV að hafa [rekstrarleyfi](#) sem er útfengið af sýslumanninum á höfuðborgarsvæðinu.

Ef innrétta á matvælafyrirtæki eða breyta húsnæði matvælafyrirtækis þarf að afla samþykkis byggingarfulltrúa. Hafa þarf í huga að breytingar á húsnæði geta kallað á breytingar á starfsleyfi. Heilbrigðisfulltrúar eru ekki sérfræðingar í byggingatæknilegum málum og því þarf að snúa sér til byggingarfulltrúa með fyrirspurnir eða til að fá leiðbeiningar um þau mál.

Húsnæði og búnaður matvælafyrirtækja sem eru undir eftirliti Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur þarf að uppfylla kröfur reglugerðar Evrópusambandsins (ESB) nr. 852/2004 um hollustuhætti er varðar matvæli. Reglugerðin var innleidd hér á landi með reglugerð nr. 103/2010.¹

Eftirlit heilbrigðisfulltrúa byggir meðal annars á [eftirlitshandbók Heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga](#).

Kröfur til húsnæðis og búnaðar fara eftir starfsemi matvælafyrirtækisins. Það er á ábyrgð stjórnanda að tryggja að húsnæði og búnaður í hans fyrirtæki uppfylli kröfur matvælalöggjafarinnar.

Lög og reglugerðir um matvæli má m.a. finna á vef [Matvælastofnunar](#).

Hér að neðan er samantekt á **helstu** kröfum sem gerðar eru til húsnæðis og búnaðar í matvælafyrirtækjum með hliðsjón af kröfum í matvælalöggjöfinni. **Hafa þarf í huga að listinn er ekki tæmandi.** Listinn á ekki sérstaklega við um [færanlega matvælastarfsemi](#) en kröfur fyrir þá starfsemi má finna í skilyrðum heilbrigðisnefndar Reykjavíkur á vef matvælaeftirlits Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur.

Kröfur sem gilda fyrir flest matvælafyrirtæki.

1. Tryggja þarf matvælaöryggi öllum stundum.
2. Húsnæðið þarf að vera atvinnuhúsnæði og hafa hlotið samþykki byggingarfulltrúa fyrir starfseminni.
3. Húsnæði þarf að vera í samræmi við samþykktu uppdrætti.
4. Matvælafyrirtæki má ekki vera staðsett nálægt atvinnurekstri sem getur haft mengandi áhrif á starfsemina né vera í beinu sambandi við óskyldan atvinnurekstur eða íbúð.
5. Húsnæði og búnaður þarf ávallt að vera í góðu standi og vel viðhaldið.
6. Halda þarf umhverfi matvælafyrirtækis snyrtilegu og þannig að ekki sé hætta á að mengun berist inn í fyrirtækið. Í þessu felst m.a. að hafa bundið slitlag við innganga, halda gróðri í skefjum og tryggja að vatn safnist ekki fyrir.

¹ Í reglugerð nr. 506/2010 um (1.) breytingu á reglugerð nr. 103/2010 eru listaðar ýmsar íslenskar sérkröfur, t.d. hvað varðar hitastig kæli- og frystivara og heitra rétta.



7. Húsnæði og búnað þarf að vera auðvelt að þrifa en einnig sótthreinsa, ef við á. Hér undir falla t.d. gólf, veggir, loft, gluggar og önnur op, dyr og fletir, s.s. yfirborðsfletir búnaðar sem eru í beinni snertingu við matvæli.
8. Efniviður í innréttingum og búnaði má ekki vera íseygur og menga matvæli eða matvælasnertiefni.
9. Dyr sem opnast að utan inn í matvælafyrirtækið þarf að hafa lokaðar þegar þær eru ekki í notkun svo ekki sé hætt á að óhreinindi og skaðvaldar berist inn. Dyr þurfa að vera þéttar og vel viðhaldið.
10. Húsnæðið þarf að vera meindýrahelt. Ekkert í umhverfi þess má laða skaðvalda að né gera þeim kleift að hreiðra um sig. Skordýranet þarf að vera fyrir opnanlegum fögum í rýmum þar sem matvæli eru framleidd eða unnið er með óvarin matvæli. Skordýranet þurfa að vera heil, falla þétt að glugga og þrifa reglulega. Opnanleg fög og dyr sem opnast út skulu hafðar lokaðar í rýmum þar sem matvæli eru framleidd eða unnið er með óvarin matvæli ef hætt er á að matvælin mengist.
11. Vatn sem notað er í matvælafyrirtækjum þarf að vera neysluvatn, hvort sem það er notað við framleiðslu matvæla, þ.m.t. til framleiðslu á klaka, eða til þrifa.
12. Matvæli og matvælasnertiefni þurfa að vera varin fyrir mengun.
13. Ljós þurfa að vera búin ljósaflífum þar sem unnið er með óvarin matvæli og í matvælageymslum og geymslum með matvælasnertiefni.
14. Tryggja þarf nægilega lýsingu svo unnt sé að sinna þrifum, eftirliti með skaðvöldum og annarri vinnu með fullnægjandi hætti.
15. Búnaður og áhöld þurfa að vera ætluð til snertingar við matvæli, þ.e. vera matvælasnertiefni. Sama gildir um umbúðir. Fyrir matvælasnertiefni úr plasti skal vera til staðar skjal sem kallast samræmisýfirlýsing (*declaration of compliance*) en í henni eru mikilvægar upplýsingar um viðkomandi plast, s.s. fyrir hvaða matvæli það er ætlað. Nauðsynlegt er að matvælafyrirtæki rýni samræmisýfirlýsingar m.t.t. þeirra krafna sem gerðar eru til slíkra yfirlýsinga í löggjöfinni og fyrirhugaðrar notkunar matvælasnertiefnisins innan fyrirtækisins. Nauðsynlegt er að spyrja sig: *Hentar matvælasnertiefnið fyrir mína starfsemi / mína vöru?* Ef svarið er nei þá verður að finna annað matvælasnertiefni. Ekki er æskilegt að endurnota umbúðir utan um hráefni fyrir eitthvað annað, s.s. sósur eða súpur. Tryggja þarf að umbúðirnar séu ætlaðar til endurnotkunar (m.a. að þær þoli uppþvott), að þær séu ætlaðar fyrir þau matvæli sem þær á að nota fyrir og að komið sé í veg fyrir krossmengun, s.s. hvað varðar ofnæmis- eða ópolsvalda. Ef engar upplýsingar liggja fyrir til að tryggja örugga endurnotkun þá skal ekki endurnota umbúðirnar.
16. Matvælafyrirtækið má ekki valda ónæði í nágrenninu, s.s. vegna lyktar, hávaða eða annars.
17. Rými þar sem matvæli eru meðhöndluð og framleidd þurfa að vera nægilega stór, m.a. til að lágmarka hættu á krossmengun.
18. Meðhöndlun og geymsla matvæla skal ekki valda hættu á að hrá matvæli mengi matvæli sem tilbúin eru til neyslu.
19. Til staðar þurfa að vera nægilegar geymslur. Gera þarf ráð fyrir aðstöðu til að geyma þurrvörur, drykkjarvörur á borð við bjórkúta, áfengi og gos, tómar drykkjarvöruumbúðir, kælivörur, frystivörur og matvælasnertiefni á borð við umbúðir og borðbúnað. Matvæli og matvælasnertiefni má ekki geyma á óhreinum svæðum á borð við snyrtingu og ræstingu, né í starfsmannaaðstöðu (kaffistofu eða fataskiptaaðstöðu) eða á öðrum stöðum þar sem hætt er á að matvælin eða matvælasnertiefnin mengist eða spillist á annan hátt. Matvæli má ekki geyma á gólfi. Neðstu hillur skulu vera nægilega hátt frá gólfi til að gólfþrif séu auðveld. Ef vörur eru á brettum þarf að vera hægt á auðveldan hátt að færa þau til svo unnt sé að þrifa



gólf. Matvæli, matvælasnertiefni og efnavörur þarf að geyma aðskilin og þannig að ekki sé hætt á að matvælin eða matvælasnertiefnin mengist. Ekki skal geyma fiturík matvæli í nánd við lyktarsterkar vörur eins og þvottaefni eða olíuefni.

20. Loftræsing þarf að vera við hæfi og nægileg. Loftræsing getur verið annað hvort vélræn eða náttúruleg. Fara skal eftir leiðbeiningum frá byggingarfulltrúa og frá Slökkviliði höfuðborgarsvæðisins (SHS) varðandi búnað og frágang á loftræsikerfi í matvælafyrirtækjum þar sem matvæli eru framleidd. Loftræsing frá snyrtingum, ræstiklefum og öðrum slíkum óhreinum svæðum skal vera aðskilin frá loftræslu sem tilheyrir rýmum þar sem meðhöndlun matvæla fer fram.
21. Niðurföll þurfa að vera til staðar í votrymum (s.s. í eldhúsum, snyrtingum og ræstiklefum) og hönnuð þannig að komið sé í veg fyrir mengun. Ristar skulu vera á niðurföllum. Vatnshalli á gólfum í votrymum þarf að vera viðunandi (vatn þarf að renna að niðurföllum). Vatn má ekki safnast fyrir á gólfum.
22. Til staðar skal vera ræstiaðstaða og þarf hún að vera aflokuð, loftræst og með ræstivaski. Aðstaðan þarf að vera nægilega stór svo hægt sé að geyma öll efni og áhöld til þrifa. Á veitingastöðum þarf að vera sérstök ræstiaðstaða fyrir veitingasal og snyrtingar og önnur fyrir eldhús. Ef aðgengi er að ræstiaðstöðu úr almenningsrými, s.s. veitingasal, þarf hún að vera læst. Óheimilt er að geyma efnavöru þar sem matvæli eru meðhöndluð. Fjöldi ræstirýma fer eftir stærð matvælafyrirtækisins.
23. Til staðar þarf að vera starfsmannaaðstaða. Undir starfsmannaaðstöðu fellur starfsmannasnyrting, fataskiptaaðstaða eða önnur búningsaðstaða fyrir starfsfólk, kaffiaðstaða, mötuneyti og önnur hvíldaraðstaða fyrir starfsfólk þar sem við á. Kröfur til starfsmannaaðstöðu taka mið af starfsemi fyrirtækisins.
 - a. Í öllum matvælafyrirtækjum á starfsfólk að hafa aðgang að snyrtingum sem eingöngu eru ætlaðar þeim. Snyrtingar skulu vera loftræstar, annað hvort vélrænt eða náttúrulega, með niðurfalli, og fullnægjandi handþvottaðstöðu.
 - b. Í matvælalöggjöfinni er ekki gerð krafa um sturtur fyrir starfsmenn.
 - c. Í matvælafyrirtækjum þar sem matvæli eru framleidd og unnið er með óvarin matvæli, s.s. á veitingastöðum, í matvælaframleiðslu, matvöruverslunum með sjálfsafgreiðslu á óvörðum matvælum og/eða kjötborði/fiskborði/kjötpökkun, fiskbúðum og kjötbúðum, þarf starfsfólk að hafa aflokaða fataskiptaaðstöðu með læsanlegum fataskápum svo það geti klætt sig í hlífðarföt. Fjöldi fataskápa skal endurspeglja fjölda starfsmanna. Persónulega muni, s.s. síma, skal geyma í starfsmannaaðstöðu en ekki þar sem matvæli eru framleidd eða unnið er með óvarin matvæli. Til staðar þarf að vera aðstaða til að geyma hreinan hlífðarfátnað og óhreinan hlífðarfátnað. Tryggja þarf aðskilnað persónulegs fatnaðar og hreins hlífðarfátnaðar. Hlífðarföt má ekki þvo heima.
 - d. Í matvælafyrirtækjum þar sem matvæli eru ekki framleidd og ekki er unnið með óvarin matvæli eða unnið er með áhættulítil matvæli getur nægt að hafa fatahengi, skápa fyrir persónulega muni, hillur fyrir hrein vinnuföt og aðstöðu til að geyma óhrein vinnuföt þar til þau eru send í þvott í viðurkenndu þvottahúsi sé ekki fullnægjandi þvottaðstaða til staðar (ath. þvottaðstaða þarf að koma fram á teikningu) (sjá lið e).
 - e. Gera þarf ráð fyrir fullnægjandi aðstöðu til að þvo starfsmannafátnað, s.s. hlífðarföt. Slík aðstaða má ekki vera inni á snyrtingu eða í öðru óhreinu rými. Þá má aðstaðan ekki vera þar sem unnið er með óvarin matvæli eða þar sem matvæli eru framleidd. Að



- öðrum kosti skal starfsmannafatnaður þveginn af sérstöku fyrirtæki (þvottahúsi/efnalaug) sem hefur starfsleyfi frá heilbrigðiseftirliti.
- f. Í matvælafyrirtækjum þar sem matvæli eru framleidd og unnið er með óvarin matvæli, sérstaklega áhættumeiri/áhættumikil matvæli, þarf að vera til staðar aflokuð kaffiaðstaða með kaffivaski og ísskáp. Í stærri fyrirtækjum getur mötuneyti komið í stað kaffiaðstöðunnar en í öðrum fyrirtækjum getur verið boðið upp á mötuneyti og kaffiaðstöðu.
 - g. Í matvælafyrirtækjum þar sem matvæli eru ekki framleidd og ekki er unnið með óvarin matvæli eða unnið er með áhættulítill matvæli getur nægt að hafa kaffikrók eða aðra slíka hvíldaraðstöðu fyrir starfsmenn.
24. Útidyr mega ekki opnast beint inn í eldhús eða önnur rými þar sem matvæli eru framleidd eða óvarin matvæli eru meðhöndluð. Þetta gildir ekki um neyðarútgang sem er merktur sem slíkur bæði á samþykkttri teikningu af húsnæði og í raun.
25. Fullnægjandi aðstaða skal vera til meðhöndlunar á úrgangi. Úrgangur skal geymdur á skilgreindum stað við matvælafyrirtækið og skal aðstaðan vera auðveld í þrifum. Eftir atvikum þarf að gera ráð fyrir niðurfalli og smúlsöngu svo hægt sé að þrifa aðstöðuna. Úrgangur má ekki laða að skaðvalda og skal hann losaður reglulega.
26. Flokka þarf úrgang sem fellur til við reksturinn, sbr. lög nr. 55/2003 um meðhöndlun úrgangs. Að minnsta kosti þarf að flokka úrgang í pappír og pappa, málma, plast, gler, lífúrgang, textíl og spilliefni þar sem við á. Spilliefnum þarf að farga á viðurkenndan hátt.
27. Gera þarf ráð fyrir að ílát fyrir úrgang séu geymd á skilgreindum stöðum innan matvælafyrirtækisins. Ílátin má ekki geyma fyrir framan handlaugar eða þar sem hætta er á að matvæli eða matvælasnertiefni mengist. Úrgangur má ekki safnast upp.
28. Stjórnandi matvælafyrirtækis þarf að koma á fót matvælaöryggiskerfi ([innra eftirliti](#)) sem tekur mið af starfsemi og byggir á meginreglum hættugreiningar (HACCP). **Fullnægjandi matvælaöryggiskerfi er starfsleyfis skyldi og þarf það að vera uppsett þegar heilbrigðisfulltrúi kemur í úttekt/eftirlit í matvælafyrirtæki í fyrsta sinn og áður en starfsemi hefst. Matvælaöryggiskerfið er yfirfarið í hvert sinn sem komið er í reglubundið eftirlit í matvælafyrirtæki, að hluta eða í heild.**

Kröfur sem taka mið af fyrirhugaðri matvælastarfsemi.

Matvælafyrirtæki þar sem matvæli eru framleidd, framleidd eða óvarin matvæli meðhöndluð eða seld. Dæmi: Matvælavinnsla, bakarí, veitingastaðir, þ.m.t. veitingastaðir sem eingöngu selja áfengi (krár), gististaðir með matsölu, matvöruverslanir með vinnslu (þ.m.t. sjálfsafgreiðslu á matvælum), mötuneyti, sérvæslanir með matvæli (s.s. fiskbúðir, sælkeraverslanir, kjötbúðir), söluturnar með ís og samlokugerð, sala á brauði og sætabrauði ásamt samlokugerð, framleiðsla fæðubótarefna. Listinn er ekki tæmandi.

1. Fullnægjandi handþvottaaðstaða þarf að vera til staðar. Handlaug á að vera frístandandi (ekki í borði), staðsett við innganga í eldhús/framleiðslurými. Handlaug á að vera til staðar í hverju rými þar sem unnið er með óvarin matvæli og á fleiri stöðum ef við á. Handlaug skal vera með handfrjálsum blöndunartækjum og veggföstum skömmturum fyrir fljótandi lyktarlausu handsápu, gerileyði og einnota pappírspurrkur. Handlaug skal ávallt vera aðgengileg og merkt, s.s. „Eingöngu fyrir handþvott“.
2. Í rýmum þar sem áhöld og glös og annar borðbúnaður er þveginn þarf að vera aðgengi að fullnægjandi handþvottaaðstöðu, sjá tölulíð 1.



3. Fjöldi og gerð vaska fer eftir starfseminni. Vaskar þurfa að vera nægilega stórir þannig að þeir henti með hliðsjón af hlutverki þeirra og staðsettir þannig að hægt sé að nota þá. Vaskar skulu merktir með upplýsingum um hlutverk þeirra. Gera þarf ráð fyrir eftirfarandi vöskum, eftir því sem við á:
 - a. Matvælavaskur (MV) til að skola matvæli.
 - b. Áhaldavaskur (ÁV) til að þvo stór áhöld og/eða áhöld sem notuð eru við framleiðslu/eldun.
 - c. Borðbúnaðarvaskur (BV) við uppþvottavél til að skola borðbúnað frá gestum.
 - d. Þjónavaskur (ÞV) í bar til að ná í vatn fyrir gesti/skola ávexti fyrir drykki.
4. Uppþvottavélar þurfa að vera til staðar í matvælafyrirtækjum með margnota borðbúnað fyrir gesti. Æskilegt er að uppþvottavélar séu til staðar þar sem þvo þarf áhöld og ílát, s.s. í matvöruverslunum með sjálfsafgreiðslu á matvælum, „bake-off“, kjöt- og fiskborð eða aðra matvælavinnslu. Uppþvottavél þarf að þjónusta með reglubundnum hætti til að tryggja að hún virki eins og til er ætlast. Ef gerður er samningur við þjónustuaðila um eftirlit þarf skýrsla vegna eftirlits að vera aðgengileg fyrir heilbrigðisfulltrúa ásamt upplýsingum um tíðni eftirlits. Miða þarf við að uppþvottavél geti þvegið á eftirfarandi hitastigsbilum, en hafa þarf í huga að uppþvottavélar eru mismunandi:
 - a. Forskol, 30-40°C (ef það er til staðar). Ef uppþvottavél forskolar ekki þá er mikilvægt að borðbúnaður sé skolaður handvirkt á þessu hitastigsbili **áður** en hann er settur í uppþvottavélina.
 - b. Þvottur, 50-70°C.
 - c. Lokaskol, 75-90°C.
5. Þar sem elda og/eða hita þarf matvæli skal vera til staðar viðeigandi eldunarbúnaður, s.s. ofnar, eldavélar, grill, samlokugrill. Þar sem notað er gas við eldun matvæla þarf að vera sérstök geymsla utandyra fyrir gashylki og skal geymslan vera samþykkt af SHS. Ef grillað er innandyra á kolagrilli þurfa grillin og kolin sem notuð eru að vera ætluð til notkunar innandyra. Ekki er æskilegt að nota örbylgjuofna til að hita matvæli vegna þess að hætta er á ójafnri hitadreifingu.
6. Almenn þurfa háfar að vera yfir eldunarbúnaði og þá þarf að þrifa reglulega (bæði háfinn sjálfan og loftrásina frá honum). Þar sem umfangsmikil matargerð fer fram þarf loftrás frá háfi að ná upp fyrir þakbrún.
7. Nauðsynlegur búnaður og verklag þarf að vera til staðar ef kæla á heit matvæli en það þarf að gerast eins fljótt og hægt er. Hitastig þarf að fara úr 60°C og niður fyrir 4°C innan fjögurra klukkutíma eða úr 20°C niður fyrir 4°C innan tveggja klukkutíma.
8. Þar sem eldað er við opinn eld sem kyntur er með viði þarf að gera ráð fyrir geymslu fyrir viðinn. Viðurinn þarf að vera ætlaður til notkunar fyrir matvælavinnslu.
9. Ekki má valda ónæði í nágrenninu vegna lyktar. Því getur þurft að koma fyrir viðeigandi búnaði til að draga úr eða koma í veg fyrir lykt.
10. Klakavélar þarf að geyma í hreinum rýmum (má ekki vera í lagnakompum, á snyrtingum, í ræstiklefum eða á öðrum slíkum stöðum). Klakavél þarf að tengja við neysluvatnslagnir og skal þrifa reglulega en í því felst að íhlutir eru teknir út og þrífir, þ.m.t. vatnssíur. Áhöld fyrir klaka á ekki að geyma í klakanum heldur á sérstökum, hreinum stað.
11. Fituskilja þarf að vera á frárennsli í matvælafyrirtæki þar sem unnið er með fitu eða fiturík matvæli. Fituskilja þarf að vera hönnuð skv. ákvæðum byggingarreglugerðar.
12. Efnavöru og hættuleg efni skal geyma í læstri, loftræstri geymslu í rýmum þar sem almenningur hefur aðgang að.
13. Snyrtingar mega ekki opnast beint inn í veitingasali.



14. Kæli- og frystibúnaður þarf að uppfylla kröfur mengunarlöggjafarinnar og þarf að þjónusta reglulega.
15. Aðstaða til útveitinga þarf að hafa hlotið samþykki lóðarhafa. Rekstraraðilar rekstrarleyfisskyldra fyrirtækja skulu sækja sérstaklega um útveitingar hjá sýslumanninum á höfuðborgarsvæðinu og gera grein fyrir staðsetningu, fjölda borða og fjölda sæta á yfirlitsmynd. Athugið að þó veitingastaður hafi leyfi fyrir tilteknum gestafjölda og sækir síðan um útveitingaleyfi þá getur hann ekki haft fleiri gesti en sem nemur upphaflegum gestafjölda.