

Leiðbeiningar fyrir heimsendingarþjónustu með matvæli

Samkvæmt lögum um matvæli nr. 93/1995, með síðari breytingum, er dreifing, hvers konar flutningur, framboð og afhending matvæla háð leyfi heilbrigðisnefndar skv. 9. gr. laganna.

Matvælafyrirtæki er 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.

Starfsleyfi

Þau fyrirtæki sem standa að hvers kyns flutningi matvæla þ.m.t. heimsendingarþjónustu skulu hafa starfsleyfi til þess. Ef veitingastaður ætlar að bjóða upp á heimsendingu þarf starfsleyfi viðkomandi veitingastaðar einnig að ná yfir heimsendingarþjónustu

Húsnæði

Húsnæði matvælafyrirtækis skal vera í samræmi við ákvæði byggingarreglugerðar um atvinnuhúsnæði og hafa hlotið samþykki byggingarfulltrúa fyrir starfseminni. Matvælafyrirtækið skal hafa nægilegt geymslupláss, þ.m.t. fyrir kæli- og frystivörur, heitan mat og umbúðir.

Óheimilt er að geyma matvæli og umbúðir utandyra.

Flutningstæki og búnaður

Nota skal þar til gerð flutningstæki til að flytja matvæli, s.s. bíla með kæli- eða frystibúnaði, hitakassa/-töskur, o.fl. **Ekki er heimilt að nota einkabifreiðar.** Flutningstæki skulu vera auðveld í þrifum og vera á þrifaáætlun. Halda þarf utan um þrif með skráningum.

Þrifa þarf flutningstæki áður en þau eru notuð til að flytja matvæli og eftir hverja notkun.

Tryggja þarf að matvæli mengist ekki eða spillist við flutning. Ekki er heimilt að flytja eitthvað annað en matvæli og/eða matvælaumbúðir í sama flutningstækinu.

Til staðar skal vera aðstaða til að þrifa flutningstæki.

Hitastig matvæla

Við flutning matvæla þarf að gæta að hitastigi þeirra.

Kælivörur skal geyma við 0-4°C.

Frystivörur skal geyma við -18°C eða lægra hitastig.

Matvælum sem halda skal heitum, skal halda við 60°C eða hærra.

Takmarkaður tími án hitastýringar er heimilaður ef slík tilhögun er nauðsynleg, t.d. við flutning, svo fremi að matvælaöryggi sé ekki ógnað.

Umbúðir

Umbúðir utan um matvæli skulu vera heilar og þéttar svo matvæli mengist ekki eða spillist við flutning. Umbúðir skulu ætlaðar fyrir matvæli.

Umbúðir skal geyma þannig að þær óhreinkist ekki eða spillist.



Upplýsingagjöf til neytenda

Tryggja skal að neytendur fái upplýsingar um innihaldsefni matvæla, sérstaklega ofnæmis- eða óþolsvalda, sbr. viðauka II í reglugerð Evrópusambandsins nr. 1169/2011.

Hreinlæti starfsmanna og vinnufatnaður

Umgengnisreglur skulu vera til staðar fyrir starfsmenn og skulu þeir fylgja þeim.

Öll neysla á matvælum, þ.m.t. drykkjum, og notkun tóbaks/rafretta er bönnuð við flutning á matvælum.

Starfsmenn skulu gæta að persónulegu hreinlæti og þvo sér reglulega um hendur með volgu vatni, handsápu og handspritti, s.s.

- ✓ Í upphafi vaktar
- ✓ Eftir salernisferðir
- ✓ Eftir matarhlé
- ✓ Þegar hendur hafa óhreinkast
- ✓ Áður en farið er í einnota hanska
- ✓ Í lok vaktar
- ✓ Oftar eftir atvikum

Notkun einnota hanska kemur ekki í staðinn fyrir handþvott. Minnt er á að einnota hanskar eru einnota.

Starfsfólk skal vera snyrtilegt til fara og klæðast vinnufatnaði.

Matvælafyrirtækið skal útvega starfsfólki sínu vinnuföt og sjá um þrif á þeim. Þrifin skulu fara fram á þann hátt sem heilbrigðiseftirlitið samþykkir. Ekki er leyfilegt að þvo vinnufatnað starfsmanna í heimahúsi.

Matvælaöryggiskerfi

Matvælafyrirtæki skulu starfrækja matvælaöryggiskerfi (innra eftirlit) sem tekur mið af starfseminni. Ef matvælafyrirtæki, s.s. matvöruverslun eða veitingastaður, stundar heimsendingu á matvælum þarf umfang matvælaöryggiskerfisins að ná til heimsendingarinnar. Það er á ábyrgð stjórnanda matvælafyrirtækisins að greina hættur sem fylgja starfseminni og stjórna þeim með viðeigandi búnaði og eftirliti svo að matvælaöryggi sé tryggt.

Nánari upplýsingar

Eyðublað fyrir umsókn um starfsleyfi má nálgast á heimasíðu Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur: https://rafraen.reykjavik.is/content/files/public/starfsleyfi_2016.pdf.

Leiðbeiningar um góða starfshætti á vef Matvælastofnunar: <https://www.mast.is/static/files/library/Lei%C3%B0beiningar/LeiðbeiningarGodirsTarfshaettir130822DG.pdf>.

Bæklingurinn Með allt á hreinu á vef Matvælastofnunar: https://www.mast.is/static/files/Uploads/document/Baeklingar/medalltahreinu_is_l_vef.pdf.

Upplýsingar um innra eftirlit á vef Matvælastofnunar: <https://www.mast.is/is/matvaelafyrirtaeki/innra-efirlit-fyrirtaekja/almennt>.