



Upplýsingar um leyfi og 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, með síðari breytingum. 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 umsóknareyðublað (pdf skjal) má finna [hér](#).

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

Ef innrétt á matvælafyrirtæki eða breyta á 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 byggingartæknilegum 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 (EB) nr. 852/2004 um hollustuhætti er varðar matvæli, með síðari breytingum. Reglugerðin var innleidd hér á landi með reglugerð nr. 103/2010.¹

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

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

Hér að neðan eru listaðar helstu kröfur sem gerðar eru til húsnæðis og búnaðar í matvælafyrirtækjum með hliðsjón af kröfum í matvælalöggjöfni. 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 almennum skilyrðum heilbrigðisnefndar Reykjavíkur á vef matvælaeftirlits Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur.

Kröfur sem gera þarf ráð fyrir að gildi fyrir flest matvælafyrirtæki:

1. Húsnæðið þarf að vera atvinnuhúsnæði og hafa hlotið samþykki byggingarfulltrúa fyrir starfseminni.
2. Húsnæði þarf að vera í samræmi við samþykktu uppdrætti.
3. Matvælafyrirtæki má ekki vera staðsett nálægt atvinnurekstri sem getur haft mengandi áhrif á starfsemina né vera í beinu sambandi við óskyldan atvinnurekstur eða íbúð.
4. Húsnæðið þarf ávallt að vera í góðu standi.
5. Halda þarf umhverfi matvælafyrirtækis snyrtilegu og þannig að ekki sé hætt 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.
6. Húsnæði og búnað þarf að vera auðvelt að þrifa og sótthreinsa. 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.

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. Húsnæðið þarf að vera meindýrahelt.
8. 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.
9. Matvæli og efni og hlutir sem ætlað er til snertingar við matvæli (matvælasnertiefni) þurfa að vera varin fyrir mengun.
10. Ljós þurfa að vera búið ljósaflífum. Tryggja þarf nægilega lýsingu svo unnt sé að sinna þrifum, eftirliti með skaðvöldum og annarri vinnu með fullnægjandi hætti.
11. Búnaður og áhöld þurfa að vera ætluð til snertingar við matvæli.
12. Matvælafyrirtækið má ekki valda ónæði í nágrenninu, s.s. vegna lykta, hávaða eða annars.
13. Rými þar sem matvæli eru meðhöndluð og framleidd þurfa að vera nægilega stór til að koma í veg fyrir krossmengun.
14. 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 snyrtingum og ræstiklefum, né í starfsmannaaðstöðu (kaffistofu eða fataskiptaaðstöðu) eða á öðrum stöðum þar sem hætta er á að matvælin eða matvælasnertiefnin mengist eða spillist á annan hátt. Matvæli má ekki geyma á gólfi. Neðstu hillur skulu vera í a.m.k. 8 cm hæð frá gólfi til að auðvelda gólfþrif. Ef vörur eru á brettum þarf að vera hægt á auðveldan hátt að færa þau til svo unnt sé að þrifa gólf. Sérstaklega þarf að gæta að því að fiturík matvæli séu ekki geymd í nánd við lyktarsterkar vörur eins og þvottaefni eða olíuefni.
15. Loftræsing þarf að vera við hæfi og nægileg. Loftræsing getur verið annað hvort vélræn eða náttúruleg. Fara skal eftir leiðbeiningum frá byggingarfulltrúa og [leiðbeiningum](#) 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 loftræsingum sem tilheyrir rýmum þar sem matvæli eru framleidd eða unnið er með óvarin matvæli.
16. 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.
17. 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.
18. Til staðar þarf að vera starfsmannaaðstaða. Undir starfsmannaaðstöðu fellur starfsmannasnyrting, fataskiptaaðstaða eða önnur búningsaðstaða fyrir starfsfólk, kaffiaðstaða, mötuneyti og önnur hvíldaraðstaða fyrir starfsfólk. 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, matvælaverksmiðjum, matvöruverslunum með sjálfsafgreiðslu á matvælum og/eða kjötbörði/fiskborði/kjötpökkun, fiskbúðum og kjötbúðum, þarf



- starfsfólk að hafa aflokaða fataskiptaaðstöðu með læsanlegum fataskápum svo það geti klætt sig í hlífðarföt. Fjöldi fataskápa skal endurspegla fjölda starfsmanna. Til staðar þarf að vera aðstaða til að geyma hreinan hlífðarfatnað og óhreinan hlífðarfatnað. Tryggja þarf aðskilnað persónulegs fatnaðar og hreins hlífðarfatnaðar. 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 áhættulítill matvæli getur nægt að hafa fatahengi, skápa fyrir persónulega muni, hillur fyrir hrein vinnuföt og aðstöðu til að geyma óhrein vinnuföt.
 - e. Gera þarf ráð fyrir fullnægjandi aðstöðu til að þvo starfsmannafatnað, s.s. hlífðarföt. 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 mótuneyti komið í stað kaffiaðstöðunnar en í öðrum fyrirtækjum getur verið boðið upp á mótuneyti 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 kaffikrök eða aðra slíka hvíldaraðstöðu fyrir starfsmenn.
19. Útidyr mega ekki opnast beint inn í eldhús eða önnur rými þar sem matvæli eru framleidd eða óvarin matvæli eru meðhöndluð.
20. Fullnægjandi aðstaða skal vera til meðhöndlunar á sorpi. Sorp skal geymt á skilgreindum stað við matvælafyrirtækið. Sorpaðstaða/sorpgeymsla skal vera auðveld í þrifum. Eftir atvikum þarf að gera ráð fyrir niðurfalli og smúslöngu svo hægt sé að þrifa sorpgeymslu.
21. Gera þarf ráð fyrir að sorpílát séu geymd á skilgreindum stöðum innan matvælafyrirtækisins. Sorpílát má t.d. ekki geyma fyrir framan handlaugar eða þar sem hætta er á að sorp valdi mengun á matvælum eða matvælasnertiefnum.
22. 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 skipti. Matvælaöryggiskerfið er skoðað í hvert sinn sem komið er í reglubundið eftirlit í matvælafyrirtæki, að hluta eða í heild.**

Kröfur til húsnæðis og búnaðar sem taka mið af fyrirhugaðri matvælastarfsemi:

Matvælafyrirtæki þar sem matvæli eru framleidd, framleidd eða óvarin matvæli meðhöndluð eða seld. Dæmi: Matvælaværsmiðjur, bakarí, veitingastaðir, þ.m.t. veitingastaðir sem eingöngu selja áfengi, gististaðir með matsölu, matvöruverslanir með vinnslu, þ.m.t. sjálfsafgreiðslu á matvælum, mótuneyti, framleiðsla tilbúinna rétta, 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. Handlaugar eiga að vera frístandandi (ekki í borði), staðsettar við innganga í eldhús/framleiðslurými og á fleiri stöðum ef við á, með handfrjálsum blöndunartækjum og veggföstum skömmturum fyrir fljótandi lyktarlausu



handsápu, gerileyði og einnota pappírspurrkur. Handlaugar þurfa að vera aðgengilegar og merktar, s.s. „Eingöngu fyrir handþvott“.

2. Í rýmum þar sem áhöld og glös og annar borðbúnaður er þvegin þarf að vera aðgengi að fullnægjandi handþvottaðstöðu, sjá tölulið 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 potta og önnur stór áhöld.
 - 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. Uppþvottavélar þarf að þjónusta með reglubundnum hætti til að tryggja að þær 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 handvirkir á þessu hitastigsbili áður en hann er settur í uppþvottavélina.
 - b. Þvottur, 50-70°C.
 - c. Lokaskol, 80-90°C.
5. Þar sem elda og eða hita þarf matvæli skal vera til staðar viðeigandi eldunarbúnaður, s.s. ofnar, rafmagns- eða gaseldavélar, rafmagns- eða gasgrill, samlökugrill. 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.
6. Þar sem eldað er við opinn eld sem kynntur er með viði þarf að gera ráð fyrir geymslu fyrir viðinn.
7. Klakavélar þarf að geyma í hreinum rýmum en ekki í lagnakompum, á snyrtingum, í ræstiklefum eða á öðrum slíkum stöðum. Klakavélar þarf að tengja við neysluvatnslagnir og þær þarf að þrifa reglulega en í því felst að íhlutir eru teknir út og þrífir, þ.m.t. vatnssíur. Áhöld fyrir klaka má ekki geyma í klakanum heldur á sérstökum, hreinum stað.
8. 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.
9. Efnavöru og hættuleg efni þarf að geyma í læstri, loftræstri geymslu í rýmum sem almenningur hefur aðgang að.
10. Snyrtingar mega ekki opnast beint inn í veitingasali.
11. Kæli- og frystibúnaður þarf að uppfylla kröfur mengunarlöggjafarinnar og þarf að þjónusta reglulega.