

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 matvælafyrirtæki sem standa að hvers kyns flutningi matvæla, þ.m.t. veitingastaðir með heimsendingarþjónustu, skulu hafa starfsleyfi til þess.

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.

Flutningatæki og búnaður

- ✓ Nota skal þarf til gerð flutningatæki til að flytja matvæli, s.s. bíla með kæli- eða frystibúnaði, hitakassa/-töskur, o.fl. **Ekki er heimilt að nota einkabifreiðar.**
- ✓ Flutningatæki skulu vera auðveld í þrifum og vera á þrifaáætlun. Halda þarf utan um þrif með skráningum.
- ✓ Þrifa þarf flutningatæki 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 í sama flutningatækinu.
- ✓ Til staðar skal vera aðstaða til að þrifa flutningatæki.

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.
- ✓ Heitum réttum skal halda við a.m.k. 60°C.
- ✓ 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 óhreinast ekki eða spillist.

Upplýsingagjöf til neytenda

- ✓ Tryggja skal að neytendur fái upplýsingar um innihaldsefni matvæla, sérstaklega ofnæmis- eða ópolsvalda, sbr. viðauka II í reglugerð Evrópusambandsins (ESB) nr. 1169/2011. Þessi reglugerð var innleidd hér á landi með reglugerð nr. 1294/2014¹.
- ✓ Þegar matvæli eru pöntuð í gegnum netið skal viðskiptavinur geta tekið upplýsta ákvörðun áður en hann leggur inn pöntun. Samkvæmt 14. gr. reglugerðar ESB nr. 1169/2011 er skylt að gefa upp eftirfarandi upplýsingar, þar sem við á, þegar matvæli eru seld í gegnum heimasíðu áður en kaup fara fram:

Forpökkuð matvæli (þ.e. matvæli sem eru innpökkuð og fullmerkt)

- ✓ Heiti matvæla
- ✓ Listi yfir innihaldsefni
- ✓ Ofnæmis- eða ópolsvaldar skýrt aðgreindir frá öðrum innihaldsefnum í lista yfir innihaldsefni
- ✓ Magn tiltekinna innihaldsefna eða flokka innihaldsefna
- ✓ Nettómagn matvæla
- ✓ Sérstök geymsluskilyrði og/eða notkunarskilyrði
- ✓ Upplýsingar um ábyrgðaraðila vöru
- ✓ Upprunaland þar sem kveðið er á um slíkt
- ✓ Notkunarleiðbeiningar þegar erfitt er að nota matvælin á réttan hátt án slíkra leiðbeininga
- ✓ Alkóhólinnihald fyrir drykki með yfir 1,2% alkóhólstyrkleika
- ✓ Næringaryfirlýsing

Óforpökkuð matvæli (þ.e. matvæli sem eru án umbúða eða pökkuð í umbúðir til beinnar sölu)

- ✓ Listi yfir innihaldsefni
- ✓ Annað hvort skulu allar upplýsingar um innihaldsefni matvæla (þ.m.t. ofnæmis- eða ópolsvalda) koma fram eða tilvísun/setning (sjá hér að neðan) varðandi innihaldsefni þ.m.t. ofnæmis- eða ópolsvalda og hvernig hægt er að nálgast þær. Vilji neytandi fá aðrar upplýsingar þá á hann rétt á þeim (sbr. kröfur fyrir forpökkuð matvæli hér að ofan auk geymslupósupplýsinga en að undanskilinni næringaryfirlýsingu) skv. reglugerðinni, þá á seljandinn að geta veitt þær upplýsingar. sbr. 6. gr. reglugerðar nr. 1294/2014.

ERTU MEÐ FÆÐUOFNÆMI EÐA ÓPOL? Vinsamlega hafðu samband við starfsfólk okkar til að fá upplýsingar um innihaldsefni matvæla. Takk fyrir.

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 um hendur með volgu vatni, handsápu og handspritti, s.s.
 - Í upphafi vaktar

¹ <https://www.reglugerd.is/reglugerdir/allar/nr/1294-2014>.



- Eftir salernisferðir
 - Eftir matarhlé
 - Þegar hendur 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. Þvottur á vinnufötum skal 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

Umsóknareyðublað 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/LeiðbeiningarGodirstarfshaetti_r130822DG.pdf.

Bæklingurinn *Með allt á hreinu* á vef Matvælastofnunar:

https://www.mast.is/static/files/Uploads/document/Baeklingar/medalltahreinu_isl_vef.pdf.

Upplýsingar um innra eftirlit á vef Matvælastofnunar:

<https://www.mast.is/is/matvaelafyrirtaeki/innra-eftirlit-fyrirtaekja/almennt>.