



Reglur um sjálfsafgreiðslu á óvörðum matvælum í matvöruverslunum

1. Reglurnar gilda fyrir óforpökkuð matvæli (matvæli án umbúða eða óvarin matvæli) á borð við sælgæti, brauðmeti, nasl og slíkan varning sem seld eru í sjálfsafgreiðslu í sérstökum innréttingum (sjálfsafgreiðslubörum). Sala á ávöxtum og grænmeti án umbúða fellur ekki hér undir.
2. Starfsleyfi verslunarinnar þarf að ná yfir sjálfsafgreiðslu viðskiptavina á óvörðum matvælum.
3. Óvarin matvæli skulu geymd í lokuðum ílátum.
4. Áhöld skulu vera fyrir hvert ílát.
5. Áhöldin skal geyma í þar til gerðum hólfum eða ílátum, þannig að þau séu ekki sjálf óvarin fyrir hugsanlegri mengun/smiti úr umhverfinu. Áhöld má ekki geyma innan um óvarin matvæli.
6. Ílát, áhöld og aðra snertifleti skal vera auðvelt að þrifa og sótthreinsa. Bastkörfur er erfitt að þrifa og mega þær ekki vera í beinni snertingu við matvæli.
7. Ílát skal þrifa og sótthreinsa svo oft sem þurfa þykir.
8. Áhöld og snertifleti skal þrifa einu sinni á dag og oftar ef þurfa þykir.
9. Verslunin skal eiga áhöld og ílát til skiptanna.
10. Ílát, áhöld og aðrir hlutir sem ætlað er að snerta matvæli skulu uppfylla kröfur sem gerðar eru til matvælasnertiefna og vera þannig úr garði gerð að þau hafi ekki áhrif á öryggi matvællanna.
11. Umbúðir fyrir viðskiptavini skulu geymdar þannig að þær óhreinast ekki eða spillist á annan hátt.
12. Halda skal umhverfi sjálfsafgreiðslubarsins hreinu og snyrtilegu.
13. Neðstu ílátin skulu vera í a.m.k. 50 cm hæð frá gólfi (miðað við neðri brún íláta).
14. Verslunin skal skilgreina sérstakan starfsmann (umsjónarmann) ásamt staðgengli á hverri vakt sem ber ábyrgð á sjálfsafgreiðslubarnum og hefur jafnframt það hlutverk að fylgjast með þrifum og umgengni. Verklag um þetta skal vera skriflegt. Setja skal reglur um tíðni eftirlits og þarf að aðlaga það að álagstímum.
15. Starfsmenn sem sjá um áfyllingu, þrif og sótthreinsun skulu gæta fyllsta persónulega hreinlætis og klæðast viðeigandi og hreinum hlífðarfatnaði¹ sem verslunin útvegar.
16. Starfsmenn skulu ekki haldnir sjúkdómi eða bera sjúkdóm sem líklegt er að berist með matvælum eða vera með t.d. sár, húðsýkingu eða niðurgang. Það er á ábyrgð stjórnenda matvælafyrirtækja að tryggja að starfsmenn fái fræðslu um þá hættu sem þessu fylgir fyrir öryggi matvæla². Verslunin skal vera með skriflegt verklag hvað þetta varðar.
17. Ílát og áhöld skal þrifa og sótthreinsa í þar til gerðu rými. Þar skal vera áhaldavaskur, frístandandi handlaug með handfrjálsum blöndunartækjum ásamt veggföstum skömmturum fyrir einnota pappírspurrkur, gerileyði og fljótandi handsápu. Æskilegt er að ílát og áhöld séu þrifu í uppþvottavél. Fylgjast þarf með virkni og hitastigi uppþvottavélar reglulega með skráningum.
18. Sjálfsafgreiðslubarir og umhverfi þeirra skulu vera á þrifaáætlun verslunarinnar. Halda skal utan um þrif og sótthreinsun íláta, áhalda, innréttinga og umhverfis sjálfsafgreiðslubara með skráningum.

¹ Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur hefur útbúið [reglur](#) um hlífðarfatnað í matvælafyrirtækjum.

² Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur hefur útbúið [reglur](#) um eftirlit með heilsufari starfsfólks í matvælafyrirtækjum.



19. Hvert ílát sjálfsafgreiðslubarsins skal vera merkt eða merking skal vera við hvert ílát með a.m.k. upplýsingum um: Vöruheiti og innihaldsefni. Heiti ofnæmis- eða ópolsvalda eins og þau eru skráð í II. viðauka reglugerðar Evrópusambandsins nr. 1169/2011 skulu gerð áberandi í listanum yfir innihaldsefnin, t.d. með feitletrun. Innihaldi matvæli litarefnin E 102, E 104, E 110, E 122, E 124, E 129, eitt eða fleiri, skal það tilgreint í merkingunni með eftirfarandi hætti: „Heiti eða E númer litarefnis eða litarefna“: *Getur/geta haft neikvæð áhrif á athafnasemi og eftirtekt barna*. Meginkröfur um miðlun upplýsinga um matvæli til neytenda eru í reglugerð Evrópusambandsins nr. 1169/2911, með síðari breytingum. Reglugerðin var innleidd hér á landi með reglugerð nr. 1294/2014.
20. Gæta skal að því að samræmi sé milli merkinga og innihalds íláta.
21. Við sjálfsafgreiðslubar skulu vera umgengnisreglur fyrir viðskiptavini. Umgengnisreglurnar skulu vera skýrar og vel sýnilegar fyrir viðskiptavini. Dæmi um umgengnisreglur er hér fyrir neðan.
22. Til staðar skal vera geymsla fyrir matvæli sem ætluð eru til áfyllingar og skal hún vera hrein og snyrtileg.
23. Þó að sérstakur þjónustuaðili sjái um áfyllingu og þrif sjálfsafgreiðslubars ber verslunin ávallt ábyrgð á sölu matvællanna. Ekki er hægt að yfirfæra ábyrgðina á aðra.
24. Starfsmenn skulu hafa fengið fræðslu og þjálfun í viðbrögðum við hinum ýmsu atvikum sem upp kunna að koma (m.ö.o. viðbrögð við frávikum).

VINSAMLEGA ATHUGIÐ!

Gangið vel um sjálfsafgreiðslubarinn.

Notið áhöldin og snertið ekki á óvörðum matvælum með höndunum.

Lokið ílátum eftir notkun.

Setjið ekki matvæli sem búið er að snerta aftur í ílátin.

Látið starfsfólk vita ef eitthvað vantar eða fer úrskeiðis.