

STARFSLEYFI

Pizzavagninn - kjötvinnsla

kjötvinnsla, lítil matvöruverlsun

Tvísteinabraut 2, fastanr. F2360232

801 Selfoss

kt. 6606081920

Nafn og kt. rekstraraðila: **Pizzavagninn ehf., kt. 660608 1920**

Heimilisfang: **Laxárdal 2a, 801 Selfoss**

Útgáfudagur: 16. nóvember 2018 Gildir til: 16. nóvember 2030

Starfsleyfi þetta er gefið út skv. ákvæðum laga nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir m.s.br., laga nr. 93/1995 um matvæli m.s.br., þegar um matvæli er að ræða og efnalaga nr. 61/2013 eftir því sem við á. Leyfishafi skal hlíta ákvæðum annarra laga og reglugerða settum skv. þeim sem um starfsemina kunna að gilda.

**Leyfið er einnig gefið út með neðangreindum starfsleyfisskilyrðum:
Fyrir Pizzavagninn ehf. vegna kjötvinnslu, og fyrir verslun með matvæli
dags. 16. nóvember 2018**

Fyrirhugaðar breytingar á húsnæði, framleiðslu eða rekstri skulu gerðar í samráði við Heilbrigðiseftirlit Suðurlands. Við flutning eða eigendaskipti fellur starfsleyfið úr gildi, nema að nýr rekstraraðili sæki um að leyfið færist yfir á hans nafn. Ef fyrirtækið hættir rekstri skal það tilkynnast með formlegum hætti til Heilbrigðiseftirlits Suðurlands og fellur starfsleyfið þá úr gildi.

Framsal þessa leyfis er óheimilt. Skylt er að framvísa starfsleyfisskilyrðum þegar opinber eftirlitsaðili óskar þess.

Starfsleyfið skal hanga uppi á áberandi stað.

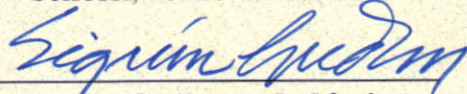
Starfsleyfið er gefið út til 12 ára en heimilt er að endurskoða það ef breytingar verða á starfsemi, rekstri eða staðsetningu að mati útgefanda. Endurskoða skal jafnan starfsleyfi á fjögurra ára fresti.

Starfsleyfishafi skal greiða starfsleyfis- og eftirlitsgjöld skv. gildandi gjaldskrá.

Heilbrigðiseftirlit Suðurlands

Austurvegi 65, 800 Selfoss kt. 480284 0549 Sími 480 8250

Selfossi, 16. nóvember 2018



Sigrún Guðmundsdóttir
framkvæmdastjóri



*Samræmd starfsleyfisskilyrði vegna mengunarvarna, sbr. lög nr. 7/1998 um
hollustuhætti og mengunarvarnir, með síðari breytingum*

Pizzavagninn ehf. vegna kjötvinnslu

kt. 660608 1920

Tvísteinabraut 2, 801 Selfoss

1. Almenn ákvæði og gildissvið

- 1.1 Starfsleyfisskilyrðin gilda fyrir kjötvinnslu á ofangreindri starfsstöð fyrirtækisins.
- 1.2 Ef um annan starfsleyfisskyldan rekstur er að ræða samhliða, gilda einnig viðeigandi starfsleyfisskilyrði.
- 1.3 Rekstraraðili ber ábyrgð á rekstri fyrirtækis að öllu leyti þar með talið að lögum og reglum, sem eiga við um starfsemina, sé fylgt sem og kröfum í starfsleyfisskilyrðum.
- 1.4 Rekstraraðili skal starfrækja innra eftirlit með mengandi þáttum starfseminnar. Skrá skal á skilvirkan hátt og geyma upplýsingar um:
 - a) Afstöðumynd af stöðinni sem inniheldur m.a. frárennislagnir og hreinsivirki skal vera til staðar, ásamt breytingum sem gerðar eru á þeim. Skrá skal allar breytingar sem gerðar eru á byggingum og frárennislögnum og varða mengunarvarnabúnað.
 - b) Viðhald og tæmingu hreinsivirkja sem eru til staðar.
 - c) Gerð kæli- og frystikerfa sem notuð eru í fyrirtækinu ásamt viðhaldi búnaðarins.
 - d) Meðhöndlun úrgangs, þ.m.t. magn og gerð.
 - e) Skrá skal öll mengunaróhöpp og atvik er varða mengun og mengunarvarnir fyrirtækisins, s.s. bilanir á búnaði, leka eða slys. Bregðast skal skjótt við ef mengunaróhöpp verða. Gera skal viðbragðsáætlanir þar sem við á.
 - f) Kvartanir og/eða athugasemdir sem berast vegna rekstrar starfsstöðvarinnar.

Innra eftirlit og skráningar skulu vera aðgengilegar heilbrigðisfulltrúum.

2. Varnir gegn mengun umhverfis

- 2.1 Beita skal bestu aðgengilegu tækni til að fyrirbyggja mengun umhverfisins.
- 2.2 Fyrirtækinu er skylt að sjá um að á öllu athafnasvæði þess sé gætt fyllsta hreinlætis. Allar vélar og tæki, hráefni og annað það er starfseminni tilheyrir og er vistað í húsnæði eða á lóð fyrirkælisins skal þannig frá gengið að ekki valdi óþrifum eða óþægindum fyrir nágretta.
- 2.3 Iðnaðarskólp skal forhreinna áður en það berst í fráveitukerfi eða viðtaka í samráði við viðeigandi heilbrigðiseftirlit.
- 2.4 Takmarka skal loftmengun frá starfsemi eins og kostur er. Loftræstingu skal þannig háttáð að hún valdi ekki óþrifum utanhúss eða óþægindum í nærliggjandi starfsstöðvum

vegna loftmengunar eða lyktar.

- 2.5 Takmarka skal hávaða frá starfseminni eftir því sem kostur er. Hávaði við lóðarmörk skal uppfylla viðmiðunarmörk fyrir hávaða í samræmi við reglugerð um hávaða.
- 2.6 Stefnt skal að lágmörkun úrgangs hjá fyrirtækinu. Fyrirtækið skal flokka og endurnýta úrgang eins og kostur er. Úrgangur sem ekki nýtist skal annaðhvort fluttur til endurnýtingar annarsstaðar eða til förgunar og spilliefni skal ekki geyma til langframa á umráðasvæði fyrirtækisins. Sorphirslur og ílát undir úrgang sem staðsett eru utanhúss, skulu vera lokuð og standast kröfur heilbrigðisfulltrúa. Spilliefnum skal komið til viðkenndrar spilliefnamóttöku.
- 2.7 Verði vart við meindýr skal sjá til þess að þau þrífist ekki eða taki sér bólfestu á athafnasvæðum rekstraraðila. Rekstraraðili skal hindra aðgang villtra fugla og spendýra sem sækja að hreinsibúnaði og úrgangi.
- 2.8 Eftirlit, rekstur og viðhald kæli- og frystibúnaðar skal ávalt vera með þeim hætti að ekki eigi sér stað óleyfileg útlosun og haldin skal dagbók um allt sem viðkemur viðhaldi og rekstri kælimiðla. Fara skal eftir leiðbeiningum frá heilbrigðiseftirliti og Umhverfisstofnun um kælimiðla.
- 2.9 Ef mengunaráhapp verður, s.s leki hættulegra efna eða slys í meðhöndlun á hráefni eða úrgangsefnum, skulu tafarlaust gerðar ráðstafanir til að stöðva útbreiðslu efnanna og hreinsa upp það sem þegar hefur lekið niður. Fylgja skal viðbragðsáætlun þar sem við á.
- 2.10 Starfsfólk skal hafa fullnægjandi þekkingu á eitrunarhættu og eiginleikum þeirra hættulegu efna sem það vinnur með og skulu upplýsingar þar að lútandi ávallt tiltækar á vinnustaðnum.
- 2.11 Verði rekstri hætt skal rekstraraðili, í samráði við heilbrigðisfulltrúa, ganga þannig frá athafnasvæðinu að hvorki mengunar- né slyshætta skapist.

3. Losunarmörk og sýnataka

- 3.1. Þar sem frárennsli er veitt í fráveitukerfi sveitarfélags skal fylgja þeim losunarmörkum sem leyfisveitandi starfsleyfis setur fyrir fráveitukerfi.
- 3.2. Ef frárennsli rekstraraðila rennur beint í viðtaka skal hann uppfylla þær kröfur sem gerðar eru til losunar tiltekinna efna með umhverfismörkum í viðeigandi reglugerðum.
- 3.3. Ef vart verður að mengun sé yfir umhverfismörkum eða ef önnur óæskileg mengunaráhrif vegna starfseminnar koma í ljós skal rekstraraðili, í samráði við heilbrigðiseftirlit, gera ráðstafanir til úrbóta t.d. að draga úr losun eða bæta hreinsibúnað.

Selfossi, 16. nóvember 2018

F.h. Heilbrigðiseftirlits Suðurlands,


Stella Hrönn Jóhannsdóttir,
heilbrigðisfulltrúi



Fylgiskjal 1

Greinargerð vegna auglýsingar á starfsleyfistillögu og útgáfu starfsleyfis fyrir

Pizzavagninn

kt. 660608 1920

Laxárdal 2a,
801 Selfoss

vegna kjötvinnslu í starfstöð fyrirtækisins að Tvísteinabraut 2 í Skeiða- og Gnúpverjahreppi.

1. Aðdragandi að auglýsingu starfsleyfistillögu

Heilbrigðisnefnd Suðurlands barst þann 27. september sl. umsókn Björgvins Þórs Harðarsonar, kt. 100574 4639 f.h. Pizzavagnsins ehf., kt. 660608 1920, um starfsleyfi fyrir kjötvinnslu að Tvísteinabraut 2, 801 Selfoss.

Um er að ræða nýtt starfsleyfi og var móttaka umsóknar auglýst á heimasvæði Heilbrigðiseftirlits Suðurlands. Í framhaldinu var unnin tillaga að starfsleyfi í samræmi við ákvæði 6. gr. reglugerðar nr. 550/2018 um losun frá atvinnurekstri og mengunarvarnareftirlit. Þar sem um einfaldan rekstur er að ræða var ákveðið, sbr. heimild í auglýsingu nr. 582/2000 um lista yfir mengandi starfsemi þar sem ekki er krafist ítarlegrar starfsleyfisgerðar, að gera tillögu um starfsleyfi með samræmdum starfsleyfisskilyrðum Umhverfisstofnunar og heilbrigðiseftirlits sveitarfélaganna, upphaflega útgefnum 2003, með uppfærslu í samræmi við gildandi lög og reglugerðir.

2. Umsögn skipulags- og byggingafulltrúa

Skv. 6. gr. reglugerðar nr. 550/2018 um losun frá atvinnurekstri og mengunarvarnareftirlit skal nýr atvinnurekstur vera í samræmi við gildandi deiliskipulag. Deiliskipulag þarf þó ekki að vera til staðar vegna atvinnurekstrar enda samrýmist starfsemin gildandi aðalskipulagi hvað varðar landnotkun og byggðaðróun og sé í samræmi við samþykktu notkun fasteignar. Skal útgefandi starfsleyfis leita umsagnar viðkomandi skipulagsfulltrúa og byggingafulltrúa um þessa þætti.

Þann 2. október sl. sendi Heilbrigðiseftirlit Suðurlands umsagnarbeiðni um ofangreinda þætti til embættis skipulags- og byggingafulltrúa uppsveita Árnessýslu. Samdægurs barst jákvæð umsögn skipulags- og byggingafulltrúa um erindið.

3. Opinber auglýsing á starfsleyfistillögu

Skv. ákvæði 6. gr. reglugerðar nr. 550/2018 um losun frá atvinnurekstri og mengunarvarnareftirlit skal útgefandi starfsleyfis auglýsa opinberlega á vefsíðu sinni tillögur að starfsleyfi, þ.e. hvers efnis þær eru og hvar megi nálgast þær. Heimilt er að

gera skriflegar athugasemdir við tillögur útgefanda starfsleyfis innan fjögurra vikna frá auglýsingu.

Í samræmi við ofangreint ákvað Heilbrigðiseftirlit Suðurlands í umboði heilbrigðisnefndar Suðurlands að auglýsa tillögu að starfsleyfi fyrir kjötvinnslu á vegum Pizzavagnsins á heimasíðu Heilbrigðiseftirlits Suðurlands. Auglýsingin var birt þann 11. október sl. og var frestur til að gera athugasemdir auglýstur fjórar vikur frá birtingu auglýsingarinnar. Rann fresturinn út þann 8. nóvember sl.

4. Athugasemdir sem bárust á auglýsingatíma

Engar athugasemdir bárust við auglýsta tillögu að starfsleyfi.

5. Breytingar á tillögu að starfsleyfi

Engar breytingar voru gerðar á tillögu að starfsleyfi frá auglýstri tillögu.

6. Ákvörðun heilbrigðisnefndar Suðurlands um útgáfu starfsleyfis

Á 191. fundi Heilbrigðisnefndar Suðurlands þann 31. október sl. var ofangreind starfsleyfisumsókn Pizzavagnsins ehf. tekin til afgreiðslu og ákveðið að starfsleyfi fyrir starfsemina yrði gefið út til 12 ára að loknum auglýsingatíma, að því gefnu að engar athugasemdir myndu berast á auglýsingatímanum.

Þar sem engar athugasemdir bárust innan auglýsts frests, hefur starfsleyfi fyrir starfsemina verið gefið út í samræmi við ofangreint.

7. Kæruleið og kærufrestur

Samkvæmt 1. mgr. 65. gr. laga nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir, er heimilt að vísa ákvörðun heilbrigðisnefndar í máli þessu til úrskurðarnefndar umhverfis- og auðlindamála. Um aðild, kærufrest, málsmeðferð og annað er varðar kæru til úrskurðarnefndar umhverfis- og auðlindamála fer skv. lögum nr. 130/2011 um úrskurðarnefnd umhverfis- og auðlindamála. Kæra til úrskurðarnefndarinnar frestar ekki réttaráhrifum ákvörðunarinnar, sbr. 5. gr. ofangreindra laga. Frestur til að vísa málinu til úrskurðarnefndar umhverfis- og auðlindamála er einn mánuður frá því kæranda varð kunnugt eða mátti vera kunnugt um ákvörðunina. Kæra skal vera skrifleg og undirrituð.

Selfossi, 16. nóvember 2018.

F.h. Heilbrigðiseftirlits Suðurlands,



Stella Hrönn Jóhannsdóttir,
heilbrigðisfulltrúi



Verslun með matvæli

Viðmiðunarreglur

Öll verslun með matvæli þarf að hafa starfsleyfi heilbrigðiseftirlits. Hún þarf að starfrækja innra eftirlit. Eingöngu má versla með matvæli frá aðilum með starfsleyfi Heilbrigðiseftirlits/Matvælastofnunar.

Almennar kröfur gilda um húsnæði. Sjá nánar í matvælaeignareglugerð.

Verslun matvara er hvers konar sala og dreifing á matvörum hvort sem er í stórmörkuðum, söluturnum, heildverslun, bensínstöðvum eða annars staðar.

Helstu lög og reglugerðir sem eiga við verslun sem matvælafyrirtæki.

Lög nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir

Lög nr. 93/1995 um matvæli msbr.

Reglugerð nr. 1294/2014 um miðlun upplýsinga um matvæli til neytenda.

Reglugerð nr. 103/2010 um gildistöku reglugerðar Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 852/2004 um hollustu er varða matvæli.

Reglugerð nr. 406/2010 um næringar- og heilsufullyrðingar er varða matvæli.

Reglugerð nr. 331/2005 um kjöt og kjötvörur - er varðar merkingar.

Reglugerð nr. 104/2010 um gildistöku reglugerðar Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 853/2004 um sérstakar reglur um hollustuhætti sem varða matvæli úr dýraríkinu, auk áorðinna breytinga.

Reglugerð nr. 941/2002 um hollustuhætti.

Viðaukar: Sérstök leiðbeiningablöð eru þar sem við á um:

Afgreiðslu (viðkvæmra) matvæla skv ósk viðskiptavinar.

Heitur matur	bls 5
Kjötborð/kjötbúðir og fiskborð/fiskbúðir	bls 6
Kynningar á matvælum í verslunum	bls 8



Aðbúnaður

Starfsfólk. (*Matvælaeðlugerð: Viðauki II, VIII. kafli*)

Fullnægjandi starfsmannaaðstaða, vel loftræst.

1. Snyrtiherbergi með fordyri (búningsherbergi nægir sem fordyri). Salerni og handlaug, ásamt sápuskammtara og einnota handþurrkum. Aðeins ætlað starfsfólki.
2. Júningsherbergi. Þar sem engin vinnsla er með óvarin matvæli nægja skápar í stað búningsherbergja.
3. Kaffiaðstaða. Þar sem engin vinnsla er með óvarin matvæli getur kaffiaðstaða verið inni í búningsaðstöðu.

Annað.

1. Ræstitækjageymsla, vel loftræst með skolvaski.
2. Geymslur eins og þurfa þykir.
3. Sorpgeymsla.
4. Ávallt skal halda umhverfi þrífalegu.



Verslun með matvæli:

Innra eftirlit

Starfsfólk

Fræðsla/þjálfun

- Starfsfólk hafi tileinkað sér efni bæklingisins "Með allt á hreinu" og umgengnireglur fyrirtækisins.
- Æskilegt er að heilbrigðisfulltrúi haldi (30 mín) fund með starfsfólki, þar sem áhersla skal lögð á fræðslu um örverur, mikilvægi hreinlætis, hitastig, tíma, hættu á krossmengun o.s.frv. Vinnufatnaður við óvarin matvæli:
- Vinnufatnað skal þvo við viðurkenndar aðstæður. Mjög æskilegt að allir séu með höfuðföt.

Hreinlæti

- Hreinlætisáætlanir séu skriflegar og þeim fylgt.
- Notaðar séu tangir við afgreiðslu ópakkaðrar vöru eða aðrar aðferðir sem hindra mengun.
- Aðstæður við hæfi ef niðurskurður og umþökkun á sér stað.

Eftirlit með vörumóttöku

- Vara uppfylli við móttöku settar kröfur um hitastig, útlit/gæði, hreinar og heilar umbúðir og merkingar.

Merkingar/upplýsingar

- Við afgreiðslu/framboð ópakkaðra matvæla eiga að vera upplýsingar um innihald og þær aðgengilegar neytendum.

Geymsla matvæla

- Matvæli séu alltaf geymd við rétt hitastig skv merkingum- Kannið hitastig í kælum og frystum1 sinni á dag.
- Athugið að ekki komist raki að þurrvöru.
- Ekki geyma saman lyktarsterkar/hættulegar vörur og matvæli.
- Matvæli með útrunnu geymsluþoli séu ekki á boðstólum.
- Ávallt sé unnið eftir fyrst inn fyrst út reglunni. Elsta varan sé fremst í hillum.
- Farið sé eftir hleðslumörkum í kælum og frystum og vörur hindri ekki loftstreymi í kælum.

Við innkaup erlendis frá að tryggja að:

- varan uppfylli íslenskar merkingarreglur.



- tilgreind aukefni séu leyfileg í vörunni.
- nauðsynlegar upplýsingar fylgi vörunni.
- varan innihaldi ekki aðskotaefni eða örverur yfir mörkum og geti sýnt vottorð þar um (dæmi: varnarefni í ávöxtum, myglueitur í hnetum, salmonella í eggjadufti).

Viðbrögð við frávikum

- Ákveðin séu skrifleg viðbrögð við frávikum.



Verslun með matvæli:

Heitur Matur

Aðbúnaður

Eldhús.

Frágangur á gólfum, loftum, veggjum, svo og tækjum og búnaði skal vera þannig að auðvelt sé að þrifa

Við hönnun og fyrirkomulag á búnaði skal gæta þess að ekki sé hætt á krosssmiti vegna matvæla, hrárra og soðinna, efna, hluta, lofts eða

Lofthæð minnst 2,45 m.

Vinnuborð úr límtré eru ekki viðurkennd.

Eftirfarandi búnaður er nauðsynlegur:

Vaskar.

1. Uppþvottavaskur fyrir uppþvott á pottum og öðrum áhöldum, sem notuð eru í eldhúsi.
2. Matvælavaskur. Í stórum eldhúsum er mælt með að hafa tvo slíka vaska, annan fyrir grænmeti og hinn fyrir kjöt. Þar sem ekki er vinnsla við matvæli þarf ekki matvælavask.
3. Handlaug eingöngu ætluð fyrir handþvott starfsfólks. Við hana sóttþreinsandi sápulögur og einnota handþurrkur.

Kælar og frystar, stærð og fjöldi í samræmi við stærð og umfang starfseminnar.

Búnaður sé fyrir hendi til að halda mat heitum við amk 60°C

Loftræstirásir frá eldunartækjum skulu uppfylla ákvæði byggingarreglugerðar

Loftræsting frá salernum skal vera lögð í sérstökum loftstökkum, óháðum öðrum loftræstibúnaði.



Verslun með matvæli:

Kjötborð/kjötþúðir og fiskborð/fiskþúðir

Aðbúnaður

Fari fram vinnsla á kjöti (önnur en skurður o.þ.h.) skal fara eftir kröfum heilbrigðiseftirlits um aðbúnað í KJÖTVINNSLUM.

- Í versluninni skal vera sérstaklega innréttað rými með sér kæligeymslu. Allar innréttingar skulu miðaðar við væntanlegt umfang starfseminnar með viðhlítandi fjölda vaska, viðeigandi hreinlætisbúnaði og nægjanlegu borðrymi og úr efnum sem auðvelt er að þrifa.
- Nægilegt kæli og frystirými sé fyrir hendi. Hitastig í kælum og kæliborði sé 0-4°C, í frysti a.m.k. -18°C. Hitamælar séu til staðar.
- Ílát og áhöld úr efnum sem auðvelt er að þrifa og sótthreinsa.
- Alger aðskilnaður verður að vera milli hrárra og soðinna vara. Einnig milli hrárrar vöru og salata, svo og milli fisks og kjöts.

Innra eftirlit

- Hráefni sé dagmerkt/geymsluþolsmerkt og merkt framleiðanda/söluaðila. Það skal koma í hreinum og heilum umbúðum/ílátum. Skoða þarf útlit vörunnar. Mæla skal hitastig af og til við móttöku og skrá ef það er ekki 0-4°C eða frosna varan nær ekki -18°C.
- Sérstakur starfsmaður/starfsmenn skulu starfa í kjöt/fiskborði og hafa góða þekkingu á vörunni, hreinlæti, örverum, hættu á krossmengun, áhrifum hitastigs og tíma. Ástunda skal ýtrasta hreinlæti við þessa starfsemi alla.
- Starfsfólk þarf að vera í sérstökum hlífðarfátnaði, með höfuðbúnað og noti einnota hanska eftir þörfum.
- Öll óviðkomandi starfsemi er óheimil á vinnusvæðinu.
- Starfsmaður skal fylgjast vel með gæðum þess kjöts/fisks sem ætlað er til sölu úr borðinu.
- Starfsmenn skulu hafa greinargóðar upplýsingar um vörur sem er á boðstólum fyrir neytendur, s.s. um tegundir, uppruna, íblöndunarefni, hráefni/aukefni í marineringu og sósum.
- Starfsmenn skulu þekkja rétt viðbrögð við frávikum, s.s. ef vara mengast, eða er ekki fersk.



- Ekki nota venjulegt „teygjuplast“ sem umbúðir um fiturík matvæli.
- Þar sem tekið er við peningum við afgreiðslu skal tryggja að mengun af þeim berist ekki í matvælin.



Verslun með matvæli:

Kynningar á matvælum í verslunum

- Eingöngu má kynna vörur frá framleiðanda eða dreifingaraðila sem hefur starfsleyfi frá heilbrigðisnefnd.
- Aðstaða, tæki, ílát og áhöld þurfa að uppfylla almennar kröfur um hreinlæti
- Kynningaraðilar skulu hafa aðgang að hreinlætisaðstöðu starfsfólks verslunar.
- Nóg þarf af ílátum undir rusl í nánd við kynningarbás.
- Kynningaraðilar skulu gæta ýtrasta hreinlætis við meðhöndlun og framreiðslu þeirra matvæla sem kynnt eru. Það skal klætt heppilegum hlífðarfatnaði og höfuðbúnaði.
- Til að forðast mengun matvæla er æskilegt að öll matvæli sem boðið er að smakka á séu skömmtuð fyrir hvern og einn neytanda.
- Ílát og áhöld sem notuð eru fyrir skammtana þurfa að vera af viðeigandi/viðurkenndri gerð fyrir þau matvæli sem boðið er upp á.
- Þegar boðið er upp á hituð matvæli skal þess gætt að þau séu hituð nægilega og haldið vel heitum (>60°C) þar til þeirra er neytt.
- Kælivörur skulu geymdar við 0-4°C þar til þær eru framreiddar. Frystivörur skal geyma við amk -18°C. Kæli- og frystivörur sem seldar eru í tengslum við kynningu skulu geymdar við rétt hitastig. Sýnishorn skulu merkt með „Sýnishorn - Sala bönnuð“.
- Kynningaraðilar þurfa að geta upplýst neytendur um innihald matvæla. Fullyrðingar um vöruna mega ekki stangast á við ákvæði í reglugerð um merkingu, auglýsingu og kynningu matvæla.
- Vörur sem seldar eru í tengslum við kynningu skulu uppfylla sömu reglur og almennt gilda um matvörur í dreifingu.

Selfossi 16. nóvember 2018

F.h. Heilbrigðiseftirlits Suðurlands,


Stella Hrönn Jóhannsdóttir,
heilbrigðisfulltrúi