



Almenn skilyrði fyrir matsöluvagna

1. Gildissvið og skilgreining:

- a. Skilyrði þessi gilda fyrir matsöluvagna sem sótt er um starfsleyfi fyrir hjá Heilbrigðiseftirliti Suðurlands.
- b. Í skilyrðum þessum er matsöluvagn skilgreindur sem aflokaður vagn eða bifreið með sölulúgu þar sem seld eru matvæli sem framleidd eru af rekstraraðila, hvort sem matvælin eru framleidd í vagninum eða á öðrum viðurkenndum stað, og/eða seld eru matvæli sem framleidd eru af öðrum viðurkenndum aðila.

2. Leyfi:

- a. Stöðuleyfi fyrir matsöluvagni þarf að liggja fyrir frá viðkomandi sveitarfélagi ef starfrækja á matsöluvagn á Suðurlandi. Umsækjandi þarf að hafa samband við skipulags- og byggingayfirvöld viðkomandi sveitarfélags.
- b. Ef vilyrði fæst um stöðuleyfi skal sækja um starfsleyfi hjá Heilbrigðiseftirliti Suðurlands. Umsóknareyðublað um starfsleyfi má nálgast á: www.hsl.is
 - i. Ef reka á matsöluvagninn á einkalóð verður að gæta að ákvæðum skipulags. Í slíkum tilfellum skal liggja fyrir jákvæð umsögn frá skipulags- og byggingarfulltrúa viðkomandi sveitarfélags áður en umsókn um starfsleyfi er samþykkt.
- c. Í umsókn um starfsleyfi skal koma fram ítarleg lýsing á starfsemi og á umfangi hennar.

3. Skyldur starfsleyfishafa, matvælaöryggi, framleiðsla og markaðssetning:

- a. Starfsleyfishafi skuldbindur sig til að sjá um að starfsemin og rekstur matsöluvagnsins sé í fullu samræmi við skilyrði þessi, sértæk starfsleyfisskilyrði ef við eiga og gildandi lög og reglur sem um starfsemina gilda.
- b. Starfsleyfishafi skal greiða fyrir útgáfu starfsleyfis og eftirlitsferðir heilbrigðisfulltrúa skv. gildandi gjaldskrá Heilbrigðiseftirlits Suðurlands.
- c. Framsal starfsleyfis er óheimilt.
- d. Starfsleyfi skal hanga uppi á áberandi stað.
- e. Starfsleyfishafi skal starfrækja innra eftirlit sem tekur mið af starfseminni og umfangi hennar. Sjá nánar hér: <http://mast.is/matvaelastofnun/innra-efartil/>.
- f. Samkvæmt matvælalögum ber starfsleyfishafi ábyrgð á að matvæli sem dreift er úr matsöluvagninum séu örugg, ekki heilsuspillandi eða óhæf til neyslu.
- g. Starfsleyfishafi skal haga starfsemi sinni í samræmi við meginreglur um almenna hollustuhætti og tryggja að matvæli óhreinkist ekki eða spillist á annan hátt. Matvælin skal geyma þannig að þau verði ekki fyrir skemmdum eða spillist á annan hátt.
- h. Óheimilt er að hafa matvæli á boðstólum eða dreifa þeim þannig að þau blekki neytendur að því er varðar uppruna, tegund, gæðaflokkun, samsetningu, magn, eðli eða áhrif.

4. Búnaður matsöluvagns:

- a. Matsöluvagn skal vera greinilega merktur með nafni og heimilisfangi rekstraraðila.
- b. Við hönnun og fyrirkomulag á búnaði skal gæta þess að ekki sé hætta á krosssmiti vegna hrárra og matreidda matvæla, efna, hluta, lofts eða vatns.

- c. Búnaðarkröfur geta náð til eftirfarandi atriða:
 - i. Til staðar skal vera heitt og kalt vatn. Vatn skal vera neysluvatn.
 - ii. Handlaug með heitu og köldu vatni og við hana fljótandi handsápa, pappírspurrkur og gerileyðir í veggföstum skömmturum. Handlaugin skal vera með handfrjálsum blöndunartækjum.
 - iii. Áhalda- og tækjavaskur. Þar sem er umfangsmeiri matargerð skal einnig vera matvælavaskur.
 - iv. Handlaug og vaskar skulu tengd við söfnunarkút fyrir óhreint vatn. Söfnunarkúturinn skal tæmdur á viðeigandi hátt (sjá nánar um losun undir liðnum „Þrif og ræstiaðstaða“).
 - v. Flugnabani (flugnaljós).
- d. Innréttingu, búnað og tæki skal vera auðvelt að þrifa og sótthreinsa.

5. Meðferð matvæla:

- a. Gæta skal fyllsta hreinlætis í sambandi við flutninga, geymslu, meðferð og sölu á matvælum.
- b. Á öllum stigum framleiðslu, vinnslu og dreifingar skulu matvælin varin gegn mengun sem líklegt er að geri þau óhæf til neyslu, skaðleg heilsu eða svo menguð að ekki er eðlilegt að telja þau hæf til neyslu í því ástandi.
- c. Nægjanlega góð aðstaða skal vera til staðar til geymslu matvæla á tryggilegan hátt og við rétt hitastig. Kælivara skal geymd við 0-4°C og frystivara við a.m.k. -18°C. Heitum matvælum, s.s. pylsum, skal haldið við 60°C eða hærra hitastig.
- d. Í dreifingu skal tryggja að heitum matvælum sé haldið við a.m.k. 60°C, kælivörum við 0-4°C og frystivörum við a.m.k. -18°C.

6. Framleiðslu- og dreifingaraðilar:

- a. Öll matvæli sem boðin eru til sölu í matsöluvagninum skulu framleidd af aðila sem hefur starfsleyfi frá opinberum eftirlitsaðila sem heimilar framleiðslu umræddra matvæla eða er á skrá yfir frumframleiðendur hjá Heilbrigðiseftirliti sveitarfélaga.
- b. Ef ekki er hægt að geyma öll matvæli í matsöluvagninum sem á að nota við rekstur hans þarf rekstraraðili að geyma þau í lagerhúsnæði sem hefur starfsleyfi frá opinberum eftirlitsaðila. Gera þarf grein fyrir þessu fyrirkomulagi í starfsleyfisumsókn og tilgreina hvar lagerinn er staðsettur.
- c. Ef ekki er hægt að matreiða öll matvæli í matsöluvagninum sem eru til sölu á staðnum þarf rekstraraðili að hafa aðgang að undirbúningseldhúsi með starfsleyfi.

7. Miðlun upplýsinga um matvæli til neytenda:

- a. Starfsfólk skal geta gefið ítarlegar upplýsingar um innihald matvæla biðji viðskiptavinir um það. Sérstök krafa er um miðlun upplýsinga um efni eða vörur sem geta valdið ofnæmi eða ópoli (sjá viðauka). Æskilegt er að upplýsingunum sé miðlað skriflega en heimilt er að gefa þær upp munnlega. Starfsfólk skal fá viðunandi fræðslu og þjálfun í að veita upplýsingarnar.
- b. Á matsöluvagninum skal vera skilti sem gefur til kynna með skýrum hætti hvar viðskiptavinir geta nálgast upplýsingar um innihald matvæla, þ.m.t. upplýsingar um ofnæmis- og ópolsvalda. Sjá dæmi í viðauka.

8. Aðbúnaður starfsfólks:

- a. Starfsfólk skal vera snyrtilegt til fara og klæðast hreinum hlífðarfatnaði og höfuðbúnaði.

- b. Í vagninum skal vera aðstaða til að geyma persónulega muni á borð við fatnað og verðmæti. Tryggja þarf aðskilnað persónulegs fatnaðar og hlífðarfata.
- c. Starfsfólk matvælavagnsins skal hafa aðgang að salernisaðstöðu sem ætluð er fyrir starfsfólk matvælafyrirtækja. Skal skriflegur og undirritaður samningur / yfirlýsing þess efnis fylgja starfsleyfisumsókn. Samningurinn / yfirlýsingin skal hafa gildistíma. Salernisaðstaðan skal vera nálægt matsöluvagninum. Breyting á þessu fyrirkomulagi skal gerð í samráði við Heilbrigðiseftirlit Suðurlands. Notkun almenningsalerna eða salerna í heimahúsum er óheimil.
- d. Einungis er heimilt að hafa snyrtingu í matsöluvagninum ef það samræmist fyrirhugaðri starfsemi. Seyra skal losuð á viðurkenndum losunarstöðum. Sjá nánar hér: <http://www.ust.is/library/Skrar/Kort/kort-seyrulosun.html> .

9. Þrif og ræstiaðstaða:

- a. Matsöluvagninum skal haldið hreinum þannig að öryggi matvæla sé ekki ógnað. Rekstraraðili skal hafa aðgang að ræstiaðstöðu. Nota skal sérstök áhöld til þrifa sem eingöngu eru ætluð fyrir matsöluvagninn. Gera skal grein fyrir fyrirkomulagi þrifa í starfsleyfisumsókn.
- b. Ef ræstiaðstaða er í vagninum með ræstilaug skal óhreint ræstivatn losað í skólp en ekki í regnvatnsræsi. Frárennslisop við götur geta verið tengd við regnvatnsræsi en það fer eftir því hvort frárennsliskerfið á svæðinu er sameiginlegt (regnvatn frá götum og skólp rennur í sama kerfi) eða aðskilið (regnvatn frá götum og skólp eru í sér kerfum). Það er á ábyrgð rekstraraðila að kynna sér frárennslismál á sölusvæði sínu.

10. Athafnasvæði:

- a. Ílát fyrir sorp skulu vera á sölustað.
- b. Halda skal nánasta umhverfi matsöluvagnsins þrifalegu. Ef misbrestur er á því getur Heilbrigðiseftirlit Suðurlands farið fram á að sölusvæði sé þrifið á kostnað rekstraraðila.

11. Meðferð úrgangs

- a. Geyma skal og farga sorpi á viðunandi hátt. Að lágmarki skal sorp fjarlæggt daglega. Í starfsleyfisumsókn skal gera grein fyrir meðferð og förgun úrgangs.
- b. Notuð matarolía og fita sem fellur til við eldamennsku (s.s. við djúpsteikingu) er spilliefni sem fara þarf með til aðila sem hefur leyfi frá opinberum eftirlitsaðila til móttöku og meðhöndlunar á spilliefnum. Sjá nánar hér: <http://vatn.is/atvinnulif/mengandi-starfsemi/starfsleyfi/urgangur-og-efnamottaka/sudurland/>. Fá þarf kvittanir fyrir skilum. Kvittanir þurfa að vera aðgengilegar til skoðunar fyrir opinberan eftirlitsaðila. Óheimilt er að hella matarolíu eða annarri fitu í frárennslislagnir.

Viðauki:

Listi yfir efni eða vörur sem geta valdið ofnæmi eða óþoli (II. viðauki reglugerðar Evrópusambandsins nr. 1169/2011 um miðlun upplýsinga um matvæli til neytenda, með síðari breytingum. Reglugerðin var innleidd hér á landi með reglugerð nr. 1294/2014). Slóð á reglugerðina: <https://www.reglugerd.is/reglugerdir/allar/nr/1294-2014>

Hvað er í matnum?

Ertu með fæðuofnæmi eða –óþol?

Vinsamlega hafðu samband við starfsfólk okkar til að fá upplýsingar um innihaldsefni matvælnanna

Takk fyrir

Mynd 1. Dæmi um skilti sem gefur til kynna með skýrum hætti hvar viðskiptavinir geta nálgast upplýsingar um innihald matvæla, þ.m.t. upplýsingar um ofnæmis- og óþolsvalda.

Selfoss xx. xxx 2020

f.h. Heilbrigðiseftirlits Suðurlands

heilbrigðisfulltrúi