



STARFSLEYFISSKILYRÐI

fyrir afgreiðslustöðvar eldsneytis

Olís Hellu

Kt. 500269 3249

Þrúðvangi 2, 850 Hellu

1. GILDISSVIÐ OG ALMENN ÁKVÆÐI

- 1.1 Starfsleyfisskilyrði þessi gilda fyrir rekstur afgreiðslustöðvar eldsneytis í ofangreindri starfsstöð fyrirtækisins.

Ef starfsleyfishafi er með annan starfsleyfisskyldan rekstur samhliða ofangreindri starfsemi gilda um hann viðeigandi starfsleyfisskilyrði.

- 1.2 Starfsleyfisskilyrði þessi eru gefin út af Heilbrigðiseftirliti Suðurlands í samræmi við ákvæði laga nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir m.s.br. og reglugerðar nr. 550/2018 um losun frá atvinnurekstri og mengunarvarnaeftirlit.

Eintak af starfsleyfi og starfsleyfisskilyrðum skal ávallt vera tiltækt á vinnustað.

- 1.3 Starfsleyfishafi ber ábyrgð á rekstri fyrirtækis síns og er skylt að fara eftir þeim lögum og reglugerðum sem um starfsemina gilda á hverjum tíma, samþykktum viðkomandi sveitarfélags og eftir því sem nánar er fyrir mælt í starfsleyfisskilyrðum þessum.

Fylgi starfsleyfishafi ekki ákvæðum starfsleyfis, laga og reglugerða um mengunarvarnir á starfssviði sínu eða fyrirmælum eftirlitsaðila um úrbætur, getur eftirlitsaðili beitt ákvæðum XVII. kafla laga nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir m.s.br. til að knýja á um um úrbætur.

- 1.4 Heilbrigðiseftirlit Suðurlands hefur eftirlit með ofangreindri starfsemi starfsleyfishafa samkvæmt ákvæðum laga nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir m.s.br. og ákvæðum reglugerðar nr. 550/2018 um losun frá atvinnurekstri og mengunarvarnaeftirlit.

- 1.5 Starfsleyfi skal endurskoða að jafnaði á fjögurra ára fresti. Jafnframt er útgefanda starfsleyfis heimilt að endurskoða og breyta starfsleyfi áður en gildistími þess er liðinn vegna breyttra forsendna, t.a.m. ef í ljós kemur að mengun af völdum starfseminnar er meiri eða önnur en búast mátti við þegar leyfið var gefið út, ef breyting verður á rekstri fyrirtækisins er varðað getur ákvæði starfsleyfis, vegna tækniþróunar eða breytinga á reglum um mengunarvarnir, eða ef breyting verður á aðalskipulagi viðkomandi sveitarfélags.

Með mengun er átt við það þegar örverur, efni og efnasambönd og eðlisfræðilegir þættir valda óæskilegum og/eða skaðlegum áhrifum á heilsufar almennings, röskun lífríkis eða óhreinung lofta, láða eða lagar. Mengun tekur einnig til ólyktar, hávaða, titrings, geislunar og varmaflæðis.



- 1.6 Starfsleyfishafi skal veita Heilbrigðiseftirliti Suðurlands upplýsingar um fyrirhugaðar breytingar á starfseminni með góðum fyrirvara áður en í þær er ráðist. Sé um að ræða meiriháttar breytingu á rekstrinum eða breytingu sem gæti leitt til aukinnar mengunar að mati Heilbrigðiseftirlits Suðurlands, ber starfsleyfishafa að sækja um starfsleyfi að nýju.
- 1.7 Starfsleyfið ásamt starfsleyfisaskilyrðum fellur úr gildi ef starfsemin skiptir um eigendur eða húsnæði. Skal rekstraraðili sækja um starfsleyfi að nýju ef halda á rekstrinum áfram undir nýrri kennitölu eða á nýjum stað. Tilkynna skal heilbrigðiseftirliti ef starfsemin er lögð niður.
- 1.8 Starfsleyfishafa er skylt að gera nauðsynlegar ráðstafanir til að fyrirbyggja mengun ef rekstur er stöðvaður tímabundið og koma athafnasvæði fyrirtækisins í viðunandi horf, að mati heilbrigðiseftirlits, ef rekstur er endanlega stöðvaður og starfsemin lögð niður.
- 1.9 Starfsleyfishafi ber ábyrgð á umhverfistjóni eða yfirvofandi hættu á slíku tjóni af völdum starfseminnar, sbr. lög nr. 55/2012 um umhverfisábyrgð, og skal fyrirbyggja tjón eða bæta úr tjóni sem þegar hefur orðið og bera kostnað af ráðstöfunum sem af því leiðir.
- 1.10 Almennigur á rétt á upplýsingum um starfsleyfisumsókn og starfsleyfi í samræmi við ákvæði IV. viðauka reglugerðar nr. 550/2018. Eftirlitsaðili birtir þær upplýsingar sem og niðurstöður eftirlits opinberlega á vefsíðu sinni eða með öðrum aðgengilegum hætti.

2. UMHVERFI

- 2.1 Við reksturinn skal leitast við að lágmarka álag á umhverfið. Starfsleyfishafi skal setja sér umhverfismarkmið og starfa samkvæmt þeim og skipuleggja orku- og efnanotkun á sem vistvænastan hátt.
- 2.2 Starfsleyfishafi getur valið að vinna eftir viðurkenndu umhverfisstjórnunarkerfi, kjósi hann það. Velja má staðlað umhverfisstjórnunarkerfi, t.d. ISO 14001, eða þátttöku í umhverfisstjórnunarkerfi ESB, sbr. reglugerð nr. 344/2013 um frjálsa þátttöku fyrirtækja og stofnana í umhverfisstjórnunarkerfi Evrópusambandsins (EMAS).
- 2.3 Starfsleyfishafa er skylt að sjá um að á umráðasvæði fyrirtækisins sé gætt fyllsta hreinlætis og að húsnæði og lóð sé haldið snyrtilegu. Allar vélar og tæki, hráefni og annað það er starfseminni tilheyrir, þ.m.t. sorpgeymslur, skal vistað innan lóðar fyrirtækisins og þannig frá því gengið að ekki valdi óþrifum eða óþægindum fyrir umhverfi eða nágretta og eftir atvikum takmarka aðgengi og/eða byrgja innsýn á svæðið, t.d. með skjólgirðingu, jarðvegs- eða gróðurmön. Komið skal í veg fyrir að úrgangur og/eða annað sem ekki tilheyrir starfseminni safnist fyrir á lóð fyrirtækisins.

3. MENGUNARVARNIR

- 3.1 Starfsleyfishafi skal eins og kostur er fyrirbyggja eða draga úr mengun lofta, láða og/eða laga sem kann að stafa frá starfsemi fyrirtækisins með viðeigandi aðferðum og mengunarvarnarbúnaði. Starfsleyfishafi skal beita samþættum mengunarvörnum þar sem það á við, svo að ráðstafanir til að draga úr tiltekinni mengun í einum viðtaka valdi ekki eða auki mengun í öðrum. Beita skal bestu aðgengilegu tækni (BAT) við mengunarvarnir í þeim tilvikum sem hún hefur verið skilgreind.
- 3.2 Starfsleyfishafi skal setja sér reglur um viðbrögð við mengunaróhöppum. Viðbragðsáætlunin skal uppfylla ákvæði laga um varnir gegn mengun hafs og stranda um viðbrögð við bráðamengun. Verði óhapp eða slys sem hefur í för með sér losun mengandi efna, hvort sem er



í loft, jarðveg, yfirborðsvatn, grunnvatn eða fráveitu, skal tafarlaust grípa til viðeigandi aðgerða skv. viðbragðsáætlun til þess að fyrirbyggja frekari mengun og/eða slys og takmarka mögulegan skaða með hreinsun. Tilkynna skal eftirlitsaðila um slík atvik svo fljótt sem auðið er. Ef um er að ræða stærra mengunarslys sem starfsmenn ráða ekki við eða hættu á bráðamengun skal gera slökkviliði og öðrum viðbragðsaðilum viðvart um neyðarsíma 112.

- 3.3 Ísogbúnað eða ísogsefni skal hafa til taks á mönnum afgangslustöðvum og nota við hreinsun vegna minniháttar leka eða óhappa. Á ómönnum afgangslustöðvum skal starfsleyfishafi tryggja getu til að bregðast við áþekktum mengunaróhöppum.
- 3.4 Allir starfsmenn og/eða þjónustuaðilar sem sinna og/eða þjóna eldsneytisafgreiðslu skulu hafa hlotið kennslu og þjálfun í viðbrögðum við mengunaróhöppum, þ.m.t. að hindra íkvikun, draga úr útbreiðslu bruna og myndun mengunarefna, sem og þjálfun í að kalla út þá aðila sem sá um aðgerðir gegn mengunaróhöppum og fylgt rýmingaráætlun afgangslustöðvarinnar.
- 3.5 Starfsleyfishafi skal ávallt leitast við að velja sem minnst mengandi aðferð til allra þrifa, t.a.m. með notkun umhverfissvottaðra hreinsiefna. Þvottur véla og vélarhluta skal fara fram á olíuheldu plani með frárennsli tengt við olúskilju eða í þar til gerðum þvottavélum með lokuðu kerfi.
- 3.6 Mengist jarðvegur af olíu vegna starfseminnar er starfsleyfishafi ábyrgur fyrir því að jarðvegurinn sé meðhöndlaður í samræmi við reglugerð nr. 1400/2020 um mengaðan jarðveg.

Frágangur olíugeyma, gasgeyma, lagna og annars búnaðar tengdum afgangslustöðvum eldsneytis

- 3.7 Um hönnun og frágang olíugeyma, gasgeyma, lagna og álíka búnaðar, sem og meðferð olíu og olíuefna, fer samkvæmt reglugerð nr. 884/2017 um varnir gegn olíumengun frá starfsemi í landi.
- 3.8 Neðanjarðarolíugeymar skulu, að teknu tilliti til staðsetningar sbr. 6. og 25. gr. rgl. nr. 884/2017, vera tvöfaldir olíugeymar með lekaeftirliti á rými milli ytra og innra geymis, einfaldir trefjaplastgeymar með lekaviðvörðunarbúnaði eða með lekaeftirliti, stálgeymar í lekavörn með lekaviðvörðunarbúnaði eða með lekaeftirliti, eða stálgeymar með lekaviðvörðunarbúnaði eða með lekaeftirliti.

Lekavarnir um neðanjarðargeyma skulu útbúnar með sjálfvirkum skynjara eða að öðrum kosti gaumröri eða eftirlitsbrunni þannig að hægt sé að fylgjast með vökva innan lekavarnar.

Neðanjarðarolíugeymar úr stáli skulu vera tæringarvarðir í samræmi við staðla.
- 3.9 Utan um olíugeyma ofanjarðar á svæði í flokki A skal vera lekavörn. Olíugeymar ofanjarðar á svæði í flokki B skulu vera í lekavörn ef olíugeymir er stærri en 10 m³.

Lekavarnir um ofanjarðarolíugeyma skal vera steipt þró, þró úr olíuheldum dúk eða þéttum leir samkvæmt staðli eða aðrar sambærilegar varnir. Lekavörn skal tengd við olúskilju þar sem því verður við komið. Tvöfaldir olíugeymar með lekaviðvörðunarbúnaði teljast olíugeymar í lekavörn.

Ofanjarðarolíugeymar skulu staðsettir utan akstursleiða. Ef því er ekki við komið skulu þeir búnir árekstrarvörnum.
- 3.10 Olíulagnir afgangslustöðva eldsneytis skulu að jafnaði vera neðanjarðar og þannig frá þeim gengið að þær þoli það álag sem búast má við.



- 3.11 Fara skal að ákvæðum reglugerðar nr. 884/2017 um varnir gegn olíumengun frá starfsemi í landi hvað varðar reglulegar þrýsi- og lekaprófanir olíulagna og olíugeyma sem og þykktarmælingar eldri neðanjarðargeyma sem enn eru í notkun.
- 3.12 Afgreiðslu- og áfyllingarplön skulu vera úr föstu olíuheldu efni og þannig frá þeim gengið og um hirt að afrennsli eigi greiða leið um niðurföll í olíuskilju. Þau skulu þannig hönnuð að nægjanlegt og öruggt athafnasvæði sé til staðar svo að auðvelt sé að fylla eldsneyti á olíugeyma.
- Þvottaplön skulu vera með afrennsli um niðurföll tengdum við sandskilju.
- 3.13 Við afgreiðslutæki eldsneytis skal koma fyrir fullnægjandi vörn sem ver búiðinn fyrir mögulegri ákeyslu frá umferð um afgreiðsluplan.
- 3.14 Afgreiðslutæki fyrir eldsneyti skal útbúið afgreiðslubyssu með útsláttarbúnaði sem lokar fyrir rennsli þegar olíugeymir farartækis fyllist. Á slöngu skal vera slitöryggi sem lokar fyrir flæði eldsneytis ef slanga slitnar frá afgreiðslutæki. Afgreiðslutæki skulu þannig hönnuð að olíuslängur liggi ekki á jörðinni.
- Sé afgreiðslustöð eldsneytis ómönnuð skulu afgreiðslubyssur verna þannig útbúnar að ekki sé hægt að festa þær í opinni stöðu á milli afgreiðslna.
- Áfyllitengi olíugeyma skulu varin fyrir hnjaski og skulu lok á tengingum vera læst eða þannig frá þeim gengið að óviðkomandi komist ekki auðveldlega að þeim.
- 3.15 Við afgreiðslutæki, áfyllingu og útöndun olíugeyma skulu vera skilti sem gefa til kynna að óheimilt sé að reykja, nota farsíma og hafa vélar farartækja í gangi á meðan á afgreiðslu þeirra stendur. Við afgreiðslutæki skulu jafnframt vera upplýsingar um neyðarsímanúmer.

Úrgangur

- 3.16 Við meðferð úrgangs skal fara að ákvæðum reglugerðar nr. 803/2023 um meðhöndlun úrgangs m.s.br., reglugerðar nr. 1078/2015 um endurnýtingu úrgangs og reglugerðar nr. 806/1999 um spilliefni eftir því sem við á. Stefnt skal að fullnýtingu hráefna og með hreinni framleiðslutækni skal stuðla að endurnýtingu og endurvinnslu úrgangs eins og kostur er.
- 3.17 Úrgang skal flokka eftir því sem tók eru á til endurvinnslu eða endurnýtingar. Á sorpgámum og ílátum fyrir flokkaðan úrgang skulu vera skýrar merkingar um hvaða úrgangur má fara í viðkomandi gám eða ílát. Úrgang sem flokkast sem spilliefni, sbr. reglugerð nr. 1040/2016 um skrá yfir úrgang og mat á hættulegum eiginleikum úrgangs, skal geyma í aðskildum ílátum og merkja sérstaklega. Hvorki má blanda úrgangi sem flokkast sem spilliefni við annan úrgang né blanda saman mismunandi tegundum úrgangs sem flokkast sem spilliefni.
- 3.18 Um meðferð og geymslu olíuúrgangs fer skv. reglugerð nr. 809/1999 um olíuúrgang, m.s.br. Olíuúrgang skal geyma á viðeigandi hátt og skila til viðurkenndrar söfnunar- eða móttökustöðvar. Óheimilt er að losa olíuúrgang í yfirborðsvatn, grunnvatn, sjó, jarðveg eða fráveitu. Jafnframt er óheimilt að blanda olíuúrgangi saman við annan úrgang.
- 3.19 Sorpgámar og önnur ílát fyrir úrgang skulu vera heil og henta fyrir þann úrgang sem í þau fer og vera, eftir því sem við á, vökvaheld, lokanleg og þétt. Hindra skal aðgang meindýra, vargfugls og annarra dýra að úrgangsgeymslum.
- 3.20 Öll söfnun, urðun, brennsla eða önnur meðferð úrgangs á athafnasvæði fyrirtækisins er óheimil. Allan úrgang skal flytja reglulega til endurvinnslu eða förgunar hjá viðurkenndum



móttökuaðilum sem hafa til þess tilskilin starfsleyfi. Þegar úrgangi sem flokkast sem spilliefni er skilað til flutningsaðila eða móttökustöðvar, skal sá sem skilar úrganginum fá afhenta kvittun fyrir skilunum þar sem fram kemur nafn beggja aðila, magn og gerð spilliefnanna ásamt dagsetningu skilanna.

Meðferð efna

- 3.21 Hættuleg efni og efnablöndur skulu meðhöndluð af sérstakri varúð og þess vandlega gætt að þau hvorki berist í andrúmsloft, jarðveg, yfirborðsvatn né grunnvatn eða geti á annan hátt valdið umhverfisskaða eða heilsutjóni almennings.
- 3.22 Geyma skal öll efni og efnablöndur í upprunalegum umbúðum sem skulu merktar með viðeigandi varnaðarmerkjum og hættu- og varnaðarsetningum, sbr. ákvæði reglugerðar nr. 415/2014 um flokkun, merkingu og umbúðir efna og efnablandna.
- 3.23 Efnavöru skal geyma á öruggum og loftræstum stað innan dyra sem er þannig frágenginn að efnavara geti ekki borist um niðurföll í fráveitu.
- 3.24 Starfsfólk skal hafa fullnægjandi þekkingu á eitrunarhættu og eiginleikum þeirra efna sem það vinnur með og skulu upplýsingar þar að lútandi ávallt vera tiltækar á vinnustaðnum. Öryggisblöð vegna hættulegra efna skulu vera á íslensku.
- 3.25 Starfsleyfishafi skal eins og kostur er draga úr notkun hættulegra efna og myndun spilliefna, m.a. með notkun umhverfisvottaðra staðgengilsefna, endurnýtingu eða endurhæfingu efna.

Flúoraðar gróðurhúsalofttegundir

- 3.26 Um meðferð flúoraðra gróðurhúsalofttegunda og eftirlit með búnaði sem inniheldur flúoraðar gróðurhúsalofttegundir fer skv. reglugerðum nr. 970/2013 um efni sem valda rýrnun ósonlagsins og nr. 1066/2019 um flúoraðar gróðurhúsalofttegundir m.s.br. Aðili sem annast viðhald og eftirlit með búnaði sem inniheldur flúoraðar gróðurhúsalofttegundir skal hafa til þess tilskilin leyfi, sbr. ákvæði ofangreindra reglugerða í samræmi við efnalög nr. 61/2013 m.s.br.

Hávaði

- 3.27 Takmarka skal hávaða frá starfsemi eins og kostur er og þess gætt að hann valdi ekki ónæði eða óþægindum í nærliggjandi umhverfi. Hávaði við lóðarmörk skal ekki fara yfir tilgreind viðmiðunarmörk fyrir hávaða frá atvinnustarfsemi, sbr. reglugerð nr. 724/2008 um hávaða.

Loftmengun

- 3.28 Koma skal í veg fyrir eða draga úr loftmengun frá athafnasvæði fyrirtækisins eftir því sem kostur er með viðeigandi mengunarvarnarbúnaði, sbr. gr. 3.1, og þess gætt að ryk, reykur og lyktarmiklar og/eða skaðlegar lofttegundir valdi hvorki óþægindum né hættu í nærliggjandi umhverfi. Þar sem nauðsyn er á loftræstingu út úr vegg skal ávallt sjá til þess að veggur og nærúmhverfi haldist hreint.
- 3.29 Loftunarrör frá olíugeymum og olíuskilju skal staðsett þannig að tryggt sé að mengað loft valdi ekki nágrönnum eða þeim sem sækja þjónustu á afgreiðslustöðina óþægindum eða skaða. Hæð loftunarröra skal vera a.m.k. 3 m og/eða 0,5 m hærrí en olíubifreiðin sem notuð er við áfyllingu.

Fráveitur



- 3.30 Fráveita skal vera í samræmi við kröfur reglugerðar um fráveitur og skólp. Um fyrirkomulag og staðsetningu hreinsivirkja frárennslis skal fara samkvæmt fyrirmælum bygginganefndar og heilbrigðiseftirlits. Á fráveitu fyrirtækisins skal vera viðeigandi mengunarvarnarbúnaður, s.s. síur, ristar, olíuskilja, sandskilja, fituskilja o.þ.h., í samræmi við eðli og umfang starfseminnar.
- 3.31 Olíuskiljur, sandskiljur og fituskiljur skal hreinsa með reglubundnum hætti af aðilum sem hafa til þess starfsleyfi og flytja úrgang til förgunar eða meðhöndlunar á móttökustað sem hefur til þess starfsleyfi.
- 3.32 Seyru skal tæma reglulega úr rotþróum af aðilum sem hafa til þess starfsleyfi og flytja á móttökustað sem hefur starfsleyfi til förgunar og/eða meðhöndlunar seyru til endurnýtingar í samræmi við ákvæði reglugerðar nr. 799/1999 um meðhöndlun seyru.

4. EIGIÐ EFTIRLIT, SKRÁNINGAR OG TILKYNNINGASKYLDA

- 4.1 Starfsleyfishafi skal viðhafa eigið eftirlit og halda skrá um atriði er varða m.a.:
- fyrirkomulag og eftirlit með mengunarvörnum fyrirtækisins, þ.m.t. reglubundnar hreinsanir og viðhald mengunarvarnarbúnaðar,
 - óhöpp eða slys sem hafa í för með sér losun mengandi efna, hvort sem er í loft, jarðveg, yfirborðsvatn, grunnvatn eða fráveitu,
 - tegundir og magn hættulegra efna sem notuð eru í rekstrinum,
 - skil úrgangs og spilliefna til móttökustöðva.
- Jafnframt skal starfsleyfishafi halda skrá yfir olúgeyma stöðvarinnar þar sem fram kemur nafn framleiðanda, stærð og staðsetning geymis, olútegund, númer, byggingarár og líftími geymis sé hann gefin upp af framleiðanda. Ennfremur skal skrá tegund yfirfyllingarvarnar, tegund lekaviðvörunar, dagsetningu síðustu hreinsunar, niðurstöður þykktarmælinga svo og meiriháttar viðhald, endurbætur og ferill olúgeymis ef við á.
- Eftirlitsaðili skal ávallt hafa greiðan aðgang að framangreindum upplýsingum.
- 4.2 Tilkyнна skal heilbrigðiseftirliti um öll meiriháttar frávik í rekstrinum sem geta haft umtalsverð áhrif á umhverfið og/eða varðað almannaeill, sbr. gr. 3.2.

5. GILDISTAKA OG GJALDSKYLDA

- 5.1 Starfsleyfi þetta er veitt til tólf ára í samræmi við 6. grein laga nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir m.s.br. og ákvæði reglugerðar nr. 550/2018 um losun frá atvinnurekstri og mengunarvarnareftirlit og öðlast gildi við birtingu.
- 5.2 Starfsleyfishafi greiðir árlegt eftirlitsgjald samkvæmt gjaldskrá Heilbrigðiseftirlits Suðurlands, eins og hún er hverju sinni.

Selfossi, dd. mm 2026.

F.h. Heilbrigðiseftirlits Suðurlands,

XYZ,
heilbrigðisfulltrúi

Veitingahús og veitingasala

Inngangur

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.

Framleiðsla er meðferð hráefnis, vinnsla, þökkun og matreiðsla. Hér er einnig átt við húsnæði, störf, hreinlæti og heilbrigði starfsfólks og annað sem tengist framleiðslu, svo og efni og hluti sem geta komist í snertingu við matvæli, sbr. ákvæði IV. kafla þessara laga.

Dreifing er hvers konar flutningur, framboð og afhending, þar með talið innflutningur, útflutningur og sala. Hér er einnig átt við geymslu og annað sem tengist dreifingu, sbr. ákvæði IV. kafla laga nr. 93/1955 um matvæli.

Rekjanleiki er sá möguleiki að rekja uppruna og feril matvæla, dýra sem gefa af sér afurðir til manneldis og efna sem nota á eða vænst er að verði notuð í eða í snertingu við matvæli í gegnum öll stig framleiðslu, vinnslu og dreifingar.

Allir veitingastaðir og önnur veitingastarfsemi s.s. **mötuneyti vinnustaða og stofnana, veitingastaðir, kaffihús, framleiðslueldhús og móttökueldhús** þurfa að hafa starfsleyfi heilbrigðiseftirlits og starfrækja innra eftirlit. Heilbrigðiseftirlit getur því aðeins mælt með útgáfu veitingaleyfis að skriflegt samþykki byggingarnefndar/fulltrúa og húseiganda liggi fyrir. Umfang innra eftirlits fyrirtækis fer eftir mati á áhættuþáttum. HACCP kerfis er krafist fyrir m.a framleiðslueldhús heilbrigðisstofnana og fyrir þau eldhús sem framleiða tilbúin mat til mötuneyta vinnustaða og stofnana.

Helstu lög og reglugerðir:

Lög nr. 93/1995 um matvæli msbr.

Reglugerð nr. 103/2010 um hollustuhætti í matvælafyrirtækjum

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

Lög um veitingastaði, gististaði og skemmtanahald nr. 85/2007

Reglugerð nr. 1277/2016 um veitingastaði, gististaði og skemmtanahald msbr.

Reglugerð nr. 903/2024 um hollustuhætti msbr.

Lög um tóbaksvarnir, nr. 6/2002 msbr.

Allar reglugerðir og lög má nálgast á slóðinni: <http://mast.is/matvaelastofnun/log-og-reglur/>

Almennar viðmiðunarreglur fyrir aðbúnað

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 hrárra og matreidda matvæla, efna, hluta, lofts eða vatns.

Vinnuborð úr límtré eru ekki viðurkennd en nota má formbyggðar borðplötur.

Eftirfarandi búnaður er nauðsynlegur:

- Handlaug (með handfrjálsum blöndunartækjum) sem eingöngu er ætluð fyrir handþvott starfsfólks. Við hana skal vera fljótandi handsápa, gerileyðir og einnota handþurrkur í veggföstum skömmturum. Mesta smithættan er við handlaugar starfsfólks.
- Tækja og áhaldavaskur fyrir uppþvott á pottum og öðrum áhöldum, sem notuð eru í eldhúsi.
- Matvælavaskur. Í stórum eldhúsum er mælt með að hafa tvo slíka vaska, annan fyrir grænmeti og hinn fyrir kjöt.
- Skolvaskur við uppþvottavél eingöngu ætlaður til skolunar fyrir uppþvott á borðbúnaði gesta. Þar sem notaður er einnota borðbúnaður fyrir gesti þarf ekki þennan búnað.
- Kælar og frystar, sem og þurrager, stærð og fjöldi í samræmi við stærð og umfang veitingastaðarins.
- Vörur skal geyma á hillum (lágmark 8 cm frá gólfi) eða á vögnum til að auðvelda þrif.

Starfsfólk og aðstaða þess

- Starfsfólk skal hylja hár ef unnið er við óvarin matvæli. Ekki er krafist höfuðfata fyrir þjónustufólk.
- Vinnufatnað skal þvo við viðurkenndar aðstæður.
- Heilbrigðisfulltrúi skal kanna hvort starfsfólk hafi fengið viðeigandi fræðslu í gæða- og hollustumálum þ.e. um mikilvægi hreinlætis, hanskanotkun, hitastigi, hættu á krossmengun, smitsjúkdómum og sárum. Starfsfólk skal hafa kynnt sér bæklinginn „Með allt á hreinu“ eða sambærilegt fræðsluefni og umgengisreglur fyrirtækisins.
- Búningsherbergi eða fataskápar/-hengi eftir umfangi starfsseminnar.
- Sérstakt salerni skal ætlað starfsmönnum eldhúss. Framan við salerni skal vera forrými, þannig að salerni opnist ekki beint inn í eldhús. Vélræn loftræsting skal vera frá salerni.
- Kaffiaðstaða fyrir starfsfólk.

Hreinlætisáætlanir – þrif

- Afmarkað loftræst rými skal vera fyrir ræstiefni, ræstiahöld og ræstilaug.

- Skriflegar hreinlætisáætlanir skulu vera til staðar.
- Þrifaáætlun fyrir eldhús skal vera til staðar og þrif á eldhúsi aðskilið frá öðrum þrifum.
- Sérstök ræstiáhöld (ræstivagn) fyrir eldhús.
- Æskilegt er að taka reglulega yfirborðsgerlaprufur t.d. með RODAC skálum eða ATP mælingu af vinnuborðum eftir þrif.
- Vörur skulu geymdar á hillum (lágmarkshæð frá gólfi 8cm) eða á vögnum til að auðvelda þrif.
- Meindýravarnir skulu viðhafðar og vera hluti af hreinlætisáætlun.

Stjórnun á hitastigi matvæla

- Gæta skal að því að hitastig í kæligeymslu sé á bilinu 0-4°C og í frystigeymslu a.m.k. - 18°C.
- Hitastig í öllum frystum og kælum þar sem kælivara er geymd skal skráð daglega.
- **Ef hitastig matvæla sem merkt eru sem kælivara fer yfir 10°C skal þeim fargað.**

Loftræsting

- Loftræstirásir frá eldhúsum veitingahúsa skulu uppfylla ákvæði byggingarreglugerðar.
- Loftræsting frá salernum skal lögð í sérstökum loftstokkum, óháðum öðrum loftræstibúnaði.

Veitingasalur

- Lágmarksrými fyrir hvern gest í matsal er áætlað 0,9 m².
- Gestir skulu hafa greiðan aðgang að snyrtingu og skal að lágmarki ein vera aðgengileg fyrir fatlaða.
- Reykingar eru alfarið óheimilar á veitingastöðum.
- Gólfefni skulu vera auðveld í þrifum.

Annað.

- Geymslur eins og þurfa þykir.
- Fullnægjandi aðstaða fyrir geymslu á sorpi m.t.t. stærð og umfang starfseminnar.
- Æskilegt er að fituskilja sé á fráveitu frá eldhúsi.
- Merkingar um handþvott skulu vera á snyrtingu starfsfólks og gesta.
- Fyrirtækið skal starfrækja innra eftirlit í samræmi við umfang starfseminnar.

Eigandi/forráðamaður skuldbindur sig til að sjá um að starfsemi og rekstur veitingastaðarins sé í samræmi við gildandi lög um hollustuhætti og heilbrigðiseftirlit, lög um matvæli, svo og önnur lög og reglur er starfsemina varða. Brot á þessum reglum geta valdið afturköllun starfsleyfis

Viðaukar 2-3 um einstaka starfsemi



Selfossi, xx. xxx 2026.

F. h. Heilbrigðiseftirlits Suðurlands,

XXXX,
heilbrigðisfulltrúi.

Í auglýsingunni



Verslun með matvæli

Innra eftirlit

Starfsfólk

Fræðsla/þjálfun:

- Starfsfólk hafi tileinkað sér efni bæklingisins "Með allt á hreinu" og umgengnireglur fyrirtækisins.
- Æskilegt er að starfsfólk fari á námskeið um meðhöndlun matvæla, 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. 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 umpökkun á sér stað.

Innra eftirlit

- Innra eftirlit er kerfisbundin aðferð matvælafyrirtækja sem hefur þann tilgang að tryggja öryggi, gæði og hollustu (heilnæmi) matvæla. Notaðar séu tangir við afgreiðslu ópakkaðrar vöru eða aðrar aðferðir sem hindra mengun.
- Öll matvælafyrirtæki eiga að vera með innra eftirlit. Með innra eftirliti á að vera hægt að sýna hvað er gert til að tryggja að þau matvæli sem eru framleidd séu örugg til neyslu. Til að ná árangri er mikilvægt að allt starfsfólk taki virkan þátt í innra eftirliti og hafi skilning á tilgangi, markmiðum og ávinningi þess.
- Kröfur til skjalfestingar og skráningar á innra eftirliti taka mið af gerð og stærð matvælafyrirtækisins. Í litlum matvælafyrirtækjum með einfalda framleiðslu getur verið nægjanlegt að uppfylla góða starfshætti til að hafa stjórn á hættum. Í öðrum þarf að framkvæma hættugreiningu (HACCP) til þess að meta hvort mikilvægir stýristaðir (MSS) séu í framleiðsluferlinu.
- Þegar talað er um hættu í matvælum er verið að tala um hættu sem veldur því að matvæli eru ekki örugg og geti valdið neytendum heilsutjóni. Talað er um þrenns konar hættu. Líffræðileg hætta s.s. vegna sjúkdómsvaldandi örvera og sníkjudýra. Efnafræðileg hætta vegna mengunar vöru frá t.d. aðskotafnum, varnarefnum, ofnæmisvöldum eða hreinsiefnum. Eðlisfræðileg hætta vegna þess að aðskotahlutir geta borist í vörur t.d. gler frá ljósum eða málmur frá áhöldum og vélbúnaði.
- **Kröfur til innra eftirlits:**
- **Flokkur 1.** Einfalt innra eftirlit Fyrirtæki í flokki 1 þurfa að skilgreina hvernig góðir starfshættir eru uppfylltir og geta gert munnlega grein fyrir þeim gagnvart eftirlitsaðila. Ef krafa er um kælingu eða frystingu matvæla sem fyrirtækið geymir/selur skal fylgjast með hitastigi í kælum og frystum og skrá. Skilgreina skal viðmiðunarmörk. Skrá skal öll frávik og viðbrögð við þeim. Dæmi um fyrirtæki sem fara í flokk 1 eru: Umboðsverslanir, heildverslanir, verslanir, söluturnar, bensínstöðvar, vínbúðir, krár og dansstaðir, apótek, ávaxta og grænmetissala.
- **Flokkur 2.** Fyrirtæki í flokki 2 skulu setja upp innra eftirlit sem tekur á góðum starfsháttum sem eiga við starfsemina sbr. töflu 1 og skal því lýst skriflega. Skilgreina skal viðmiðunarmörk. Eftirlit og viðbrögð við frávikum skal skrá. Nauðsynlegt er að stjórnendur og starfsmenn geri sér grein fyrir þeim hættum sem komið er í veg fyrir með góðum starfsháttum. Dæmi um fyrirtæki sem fara í flokk 2 eru: Verslanir með kjötbörð og vinnslu matvæla og eða sjálfsafgreiðslubari, fiskbúðir, bakarí, mótuneyti, hótél, veitingastaðir, frystigeymslur, fiskmarkaðir, slægingarþjónusta, skolon, skurður og pökkun á grænmeti. Litlar einfaldar matvælavinnslur, minni vatnsveitur (færri en 5000 notendur)
- **Flokkur 3.** Innra eftirlit með HACCP. Fyrirtæki í flokki 3 þurfa að framkvæma hættugreiningu til að skoða hvort stjórn sé á öllum hættum með góðum starfsháttum. Forsenda hættugreiningar er innra eftirlit sbr. flokk 2. Fyrir hvert hræfni og framleiðsluskref skal greina líffræðilega,

efnafræðilega og eðlisfræðilega hættu, einnig skal greina hættu vegna ofnæmisvalda. Ef greining leiðir í ljós að þörf sé á mikilvægum stýristað skal setja upp HACCP áætlun og þá hefur sú áætlun stjórn á hættum sem ekki er stjórnað með góðum starfsháttum. Hættugreiningin skal gerð samkvæmt alþjóðlega viðurkenndum aðferðum, s.s. Codex leiðbeiningar. Dæmi um fyrirtæki sem fara í flokk 3 eru: Sláturhús, kjötvinnslur, mjólkurstöðvar, ostagerð, ísgerð, fiskvinnslur, framleiðsla tilbúinna rétta og sósa, vinnsla á kornvöru, kartöflum og grænmeti, brauðverksmiðjur, kex og kökuframleiðsla, súkkulaði og sælgætisgerð, pastaframleiðsla, te og kaffi framleiðsla, krydd og bragðefnaframleiðsla, áfengisframleiðsla, framleiðsla gosdrykkja, stórar vatnsveitur (>5.000 notendur), mötuneyti sem framleiða mat fyrir viðkvæma hópa og mötuneyti / veitingastaðir sem dreifa mat frá sér reglulega.

Eftirlit með vörumóttöku

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

Merkingar/upplýsingar

- Við afgreiðslu/framboð óþakkaðra 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 frystum 1 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.

Helstu lög og reglugerðir

- Lög nr. 93/1995 um matvæli msbr.
- Lög nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir.
- Reglugerð nr. 536/2001 um neysluvatn, með síðari breytingum.
- Reglugerð nr. 103/2010 um gildistöku reglugerðar Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 852/2004 um hollustuhætti er varða matvæli.
- 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. 1294/2014 um miðlun upplýsinga um matvæli til neytenda.
- Reglugerð nr. 406/2010 um næringar- og heilsufarsfullyrðingar er varða matvæli.
- Reglugerð nr. 398/2008 um efni og hluti sem ætlað er að snerta matvæli.
- Einnig skal tekið tillit til sérreglugerða sem undir þessa reglugerð heyrna.
- [Reglugerð nr. 672/2008 um hámarksgildi varnarefnaleifa í matvælum og fóðri.](#)
- Reglugerð nr. 265/2010 um gildistöku reglugerðar framkvæmdastjórnarinnar (EB) nr. 1881/2006 um hámarksgildi fyrir tiltekin aðskotaefni í matvælum.

- Reglugerð nr. 557/1993 um hraðfryst matvæli
- Byggingareglugerð nr. 112/2012.
- Reglugerð nr. 550/2018 um losun frá atvinnurekstri og mengunarvarnaeftirlit.
- Reglugerð nr. 796/1999 um varnir gegn mengun vatns.
- Reglugerð nr. 1450/2025 um fráveitur og skólphreinsun.
- Reglugerð nr. 803/2023 um meðhöndlun úrgangs.
- Reglugerð nr. 806/1999 um spilliefni.
- Reglugerð nr. 724/2008 um hávaða.
- Reglugerð nr. 970/2013 um efni sem valda rýrnun ósonlagsins.
- Reglugerð nr. 1066/2019 um flúoraðar gróðurhúsalofttegundir.

Selfossi, dd. mm 2026.

F.h. Heilbrigðiseftirlits Suðurlands

XYZ,
heilbrigðisfulltrúi

Í auglýsingum



Verslun með matvæli

- Verslun með ís úr vél -

Aðbúnaður og skipulag:

Við framleiðslu og dreifingu matvæla skal ávallt gæta góðra framleiðsluhátta (GFH) og sjá til þess að aðbúnaður og skipulag utanhúss og á vinnusvæðum tryggji m.a.:

- lágmarks líkur á krossmengun á vinnusvæðum og útbreiðslu meindýra.
- auðvelt aðgengi vegna viðhalds, þrifa og sóttþreinsunar.

Allar innréttingar skulu miðaðar við væntanlegt umfang starfseminnar og skulu þær gerðar úr eða lagðar efni sem auðvelt er að þrifa.

Nauðsynlegur búnaður:

1. Matvælavaskur og aðgengilegur tækja- og áhaldavaskur, nógu stór til að rúma snigil úr ísvél. Við þann vask þarf að gera ráð fyrir aðstöðu til að geyma áhöld til þrifa á ísvél, t.d. í lokuðum skáp eða hillum ofar en borðhæð.
2. Handlaugar skulu staðsettar við helstu vinnusvæði þar sem unnið er með ís úr vél eða önnur óvarin matvæli og útbúnar handfrjálstri stýringu fyrir blöndunartæki. Við þær skulu vera sápuskammtarar, einnota handþurrkur og gerileyðandi lögur.
3. Aðgengi að ísvél til þrifa sé gott og allur aðbúnaður í kringum hana lágmarki líkur á krossmengun við þrif eða áfyllingu á vélina. Ef ísvél er útbúin með kælskápi að neðan fyrir ísblöndur skulu ísblöndur vera í lokuðum ílátum sem ætluð eru undir matvæli.
4. Nægilegt kæli- og frystirými sé til staðar. Hitamælar skulu vera í kælum (0-4°C) og frystum (-18°C eða lægra).
5. Nægilegt geymslurými fyrir þurrvörur og matvælaumbúðir þannig að tryggt sé að matvæli eða umbúðir þeirra standi ekki á gólfi.
6. Sérstakt lokað og loftræst rými (útsog) skal vera til staðar með ræstivaski og aðstöðu til að geyma ræstiáhöld og ræstiefni.

Aðstaða fyrir starfsfólk

Skápur fyrir yfirhafnir og vinnufatnað, kaffiaðstaða og starfsmannasalerni. Við handlaug á salerni skulu vera sápuskammtari og einnota handþurrkur.

Meðhöndlun matvæla:

- ✓ Við vörumóttöku skal sjá til þess að vörur séu ekki settar beint á gólf við komu og ganga strax frá kæli- og frystivörum til að tryggja órofna kæli- eða frystikeðju.
- ✓ Best er að geyma alla ísblöndu við 0-4°C jafnvel þó um G-vöru sé að ræða. Í öllum tilfellum ber að kæla ísblöndu niður í 0-4°C áður hún er notuð á ísvél.
- ✓ Tryggt skal að hitastig í kælum, ísvélum og kæliborðum sé ætíð á bilinu 0-4°C og að hitastig í frystum og frystiborðum fyrir kúluís sé -18°C eða lægra.



Hitamælar skulu vera til staðar og þá skal prófa og stilla reglulega. Mælið hitastig reglulega í kælum og frystum og skráið skv. verklagsreglum innra eftirlits. Dagmerkið viðkvæm matvæli, virðið geymsluþolmerkingar og vinnið eftir reglunni: fyrst inn/fyrst út.

- ✓ Við þrif á ísvél skal fylgja leiðbeiningum frá þjónustuaðila vélarinnar og nota eingöngu til þess ætluð áhöld. Ef ísblanda er höfð í margnota ílátum í kæliholfi ísvélar skulu þau þrifin og sótthreinsuð reglulega og alltaf þegar vél er þrifin.

Almennar umgengisreglur:

- ✓ Starfsfólk skal klæðast hreinum vinnufatnaði og vera með höfuðfat sem hylur allt hárið. Hreinan vinnufatnað skal geyma þannig að hann óhreinkist ekki.
- ✓ Starfsmenn skulu ástunda handþvott eins oft og þurfa þykir og ávallt áður en unnið er með óvarin matvæli eins og ís úr vél. Sérstaklega bera að taka fram mikilvægi handþvotta fyrir áfyllingu ísblöndu og við þrif á ísvél.
- ✓ Viðeigandi áhöld og/eða einnota plasthanska á alltaf að nota við afgreiðslu á óþökkuðum matvælum til að koma í veg fyrir mengun af höndum. Mælt er með því að nota þar til gerðar bréfhlífir eða venjulegar servéttur utan um ísbrauðform. Athugið að notkun einnota hanska og áhalda kemur aldrei í staðinn fyrir handþvott.
- ✓ Notkun tóbaks er óheimil í rými þar sem unnið er með matvæli eða umbúðir utan um þau.

Þjálfun starfsfólks og innra eftirlit

Öll matvælafyrirtæki sem selja ís úr vél þurfa a.m.k. að innleiða **almennt** innra eftirlit og standa fyrir viðeigandi þjálfun og eigin eftirliti í samræmi við verklagsreglur. Með þátttöku allra starfsmanna getur innra eftirlit bæði verið einfalt í framkvæmd og hagnýtt. Innra eftirlitskerfið skal ávallt miða við eðli og umfang starfseminnar.

Helstu þættir almenns innra eftirlits eru tilgreindir hér að neðan, en nánari upplýsingar er hægt að nálgast hjá heilbrigðiseftirliti sveitarfélaga og Matvælastofnun:

<http://mast.is/matvaelastofnun/innra-efirlit/>

- Þjálfun og fræðsla starfsfólks um eiginleika matvæla og öryggisþætti
- Heilsufarsskýrsla starfsfólks (sjá: <http://mast.is/eydublod/heilsufarsskyrslur>)
- Hreinlætisáætlun sem inniheldur eftirfarandi atriði:
 - Umgengisreglur starfsfólks og gesta
 - Meindýravarnir
 - Þrifaáætlun
- Stjórnun á hitastigi
- Innkaup, vörumóttaka og viðbrögð við frávikum



Sérstök atriði sem vert er að hafa í huga fyrir fyrirtæki með ís úr vél:

- Starfsfólk skal fá viðeigandi **þjálfun** í gæða- og hollustuháttamálum. Starfsfólk skal hafa góða þekkingu á hreinlæti, örverum, hættu á krossmengun, áhrifum hitastigs og tíma á gæði matvæla. Mælt er með því að starfsfólk tileinki sér efni bæklingsins „Með allt á hreinu“ (sjá: https://www.mast.is/static/files/Uploads/document/Baeklingar/medalltahreinu_isl_vef.pdf) og umgengisreglur fyrirtækisins. Sá starfsmaður sem ætlað er að sjá um þrif á ísvél skal fá til þess sérstaka fræðslu og tileinka sér leiðbeiningar um þrif og viðhald ísvéla sem gefnar eru út af þjónustuaðila ísvélarinnar.
- **Hreinlætisáætlanir** séu skriflegar og þeim fylgt. Áætlanirnar fela í sér reglur um umgengni, meindýravarnir og þrif (tæki, áhöld, gólf, bekkir, veggir, loft). Í þrifaáætlun skal koma fram hvað, hvernig, hvenær, og hver á að þrifa.

Ástunda skal ýtrasta hreinlæti með sérstaka áherslu á 3 atriði:

1. Þrifaáætlun fyrir umhverfi ísvélar og blandara (shake-vél) s.s. borð, gólf og veggir.
2. Þrifaáætlun fyrir ísvélar. Fylgja skal ráðleggingum þjónustuaðila ísvéla við þrif og viðhald þeirra. Viðeigandi áhöld skal nota við þrifin og skal þau ekki nota við önnur þrif.
3. Persónulegt hreinlæti starfsfólks og umgengni. Með vönduðum handþvotti verndar þú heilsu þína og annarra

(sjá: <https://www.mast.is/is/neytendur/medhondlun-matvaela/handthvottur-1>)

Hitastigsmælingar í kælum, frystum og kæliholfi ísvélar séu gerðar reglulega (a.m.k. daglega) og niðurstöður þeirra skráðar í dagbók eða á þar til gerð eyðublöð. Starfsmenn skulu þekkja hver eru **rétt viðbrögð við frávikum**.

Við móttöku skal skoða útlit matvæla og umbúðir, geymslupolsmerkingar og aðrar merkingar. **Mæla skal hitastig** í kæli- og frystivöru við móttöku (0-4°C / -18°C eða lægra). Skrá skal niðurstöður eftirlits, a.m.k. ef um frávik er að ræða, og gera grein fyrir viðbrögðum. Skráning getur verið á þar til gerð eyðublöð eða á vörureikning.

Selfossi xx.xxx.2026

F.h. Heilbrigðiseftirlits Suðurlands

xxx
heilbrigðisfulltrúi



Gátlisti fyrir verslanir með ís úr vél

Afgreiðsla:

- Ísvél (ástand, þrif, verklag við þrif og tíðni þrifa, kælihitastig og fleira)
- Kælir fyrir ísblöndu, ávexti, rjóma, og aðra kælivöru, s.s. drykki og brauðrétti
- Staður og frágangur einnota umbúða, kramarhúsa, íssósa, meðlætis (kurl), o.fl.
- Pláss fyrir peningakassa, skrifpláss, síma
- Annað borðpláss s.s. fyrir viðskiptavinum
- Hreinlæti starfsfólks (vinnufatnaður, höfuðbúnaður, einnota hanskar og áhöld notuð við afgreiðslu óvarinna matvæla)
- Handlaug og áhaldavaskur

Vörumóttaka:

- Hvernig er aðbúnaður í flutningabílum (kæling, hreinlæti)
- Skoðun vöru við móttöku (kælihitastig kæli-/frystivara, geymsluþolsmerkingar, og aðrar merkingar)
- Pláss fyrir móttöku, upptekt á vörum, skilaumbúðir o.fl.

Geymsla:

- Pláss fyrir þurrvöru, drykki, og önnur hráefni.
- Kæli- og frystirými. Eftirlit með hitastigi.

Starfsmannaðstaða:

- Fataskiptaaðstaða, aðskilin vinnuföt (hlífðarfatnaður) og eigin föt
- Salerni, loftræst, með handþvottaaðstöðu og forrými.
- Pláss fyrir hreinan og óhreinan þvott
- Kaffiaðstaða / Hvíldarherbergi

Ræstigeymsla (eða þar til gert afmarkað rými)

- Pláss fyrir ræstiáhöld og hillur fyrir hreinsiefni, pappírþurrkur, salernispappír o.fl.
- Krókar/höldur til að hengja upp ræstiáhöld
- Ræstivaskur
- Loftræsting

Umhverfismál

- Sorpílát / sorpgeymsla skulu vera innan og/eða utandyra eftir þörfum. (ath. Sérstaklega staðsetningu, lokun, þrif, viðhald)
- Flokkun, endurnotkun/endurnýting/förgun umbúða og annars úrgangs

Innra eftirlit

- Innra eftirlit sbr. bækling

https://www.mast.is/static/files/Uploads/document/Baeklingar/Innraeftirlit_A4breidur_vef.pdf