

## Meðferð og dreifing garðávaxta

Viðmiðunarreglur við eftirlit

Örugg matvæli – allra hagar

### Inngangur

Matvælafyrirtæki er hvert það fyrirtæki og hver sá aðili sem annast framleiðslu og dreifingu matvæla. Framleiðsla er meðferð hráefnis, vinnsla, þökkun, matreiðsla og annað sem tengist framleiðslu, s.s. húsnæði, efni og hlutir sem komast í snertingu við matvæli, störf, hreinlæti og heilbrigði starfsfólks. Dreifing er hvers konar flutningur, framboð og afhending, þ.m.t. innflutningur, útflutningur og sala. Hér er einnig átt við geymslu og annað sem tengist dreifingu.

Með meðferð og dreifingu garðávaxta er hér átt við þá starfseiningu á lögbýlum bændu, þar sem fyrrgreind starfsemi fer fram. Reglur þessar geta átt við hvort heldur er

- á lögbýlum, þar sem eingöngu heimilisfólk vinnur.
- á lögbýlum, þar sem starfsmenn, einn eða fleiri, eru ráðnir til vinnu.

Til garðávaxta teljast allar matjurtir. Hér er því m.a. átt við grænmeti (m.a. paprikur, tómatar, agúrkur, sveppi), hnýði (m.a. gulrófur, gulrætur, kartöflur), ávexti, belgjurtir og kryddjurtir. Auk þess ná þessar viðmiðunarreglur til meðferðar og dreifingar á sölvum, kornvörum, fjallagrösum, berjum og rabbarbara.

Öll matvælafyrirtæki eiga að hafa starfsleyfi Heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga (Hes) í sinni heimabyggð. Starfsleyfisútgáfa og eftirlit Heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga nær ekki til ræktunar eða uppskeru garðávaxta.

### Helstu lög og reglugerðir <sup>1</sup>

Lög nr. 93/1995 um matvæli.

Lög nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir.

Reglugerð nr. 536/2001 um neysluvatn.

Reglugerð nr. 522/1994 um matvælaeftirlit og hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu matvæla (= matvælaeignareglugerð).

Reglugerð nr. 588/1993 um merkingu, kynningu og auglýsingu matvæla (= merkingareglugerð).

Reglugerð nr. 537/1993 um efni og hluti sem ætlað er að snerta matvæli.

Einnig skal tekið tillit til sérreglugerða sem undir þessa reglugerð heyrja.

Reglugerð nr. 284/2002 um aðskotaefni í matvælum.

Reglugerð nr. 785/1999 um starfsleyfi fyrir atvinnurekstur sem getur haft í för með sér mengun.

Reglugerð nr. 786/1999 um mengunarvarnareftirlit.

Reglugerð nr. 796/1999 um varnir gegn mengun vatns.

Reglugerð nr. 797/1999 um varnir gegn mengun grunnvatns.

Reglugerð nr. 798/1999 um fráveitur og skólp.

---

<sup>1</sup> Athugið að taka verður tillit til hugsanlegra síðari breytinga á lögum og reglugerðum.  
[www.rettarheimild.is](http://www.rettarheimild.is)

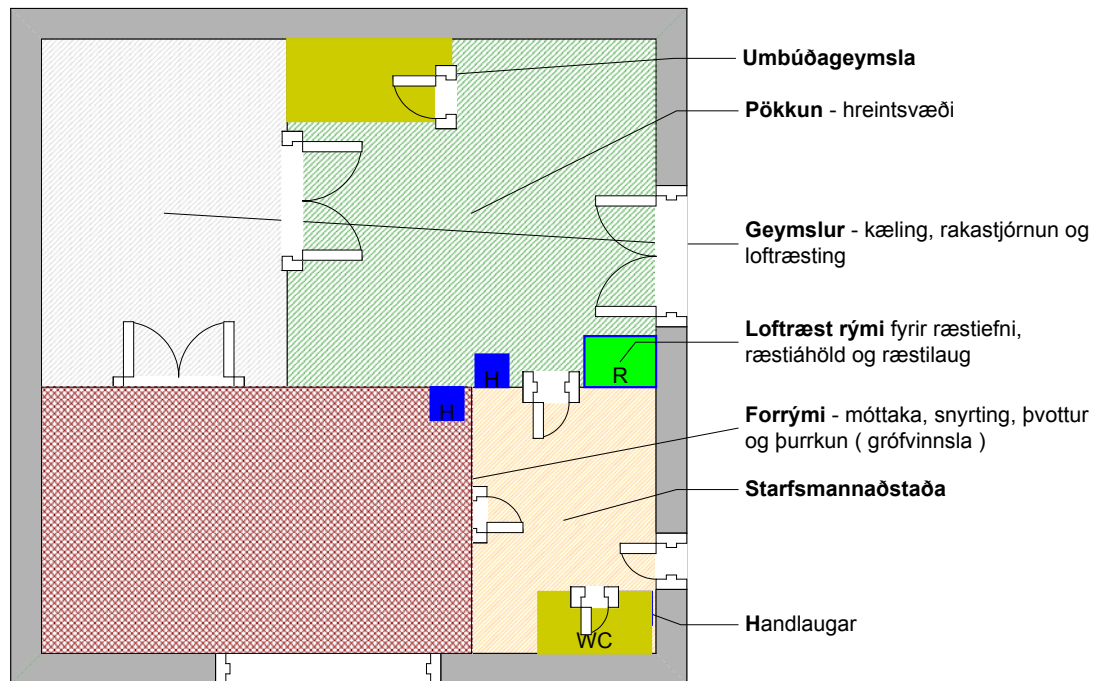
Reglugerð nr. 805/1999 um úrgang.  
Reglugerð nr. 810/1999 um skrá yfir spilliefni og annan úrgang.  
Reglugerð nr. 933/1999 um hávaða.  
Reglugerð nr. 35/1994 um varnir gegn olíumengun frá starfsemi á landi.

Reglugerð nr. 50/1984 um notkun eiturefna og hættulegra efna í landbúnaði og garðyrkju og til útrýmingar meindýra.  
Reglugerð nr. 39/1984 um útgáfu og afgreiðslu eiturbeiðna og annarra tilsvarendi leyfa.  
Reglugerð nr. 236/1990 um flokkun, merkingu og meðferð eiturefna, hættulegra efna og vörutegunda, sem innihalda slík efni.  
YFIRLIT 19/2003 yfir plöntulyf, örgresisefni, stýriefni og útrýmingarefni, er flytja má til landsins, selja eða nota, sbr. 3. og 4. gr. reglugerðar nr. 50/1984, og skrá yfir framleiðendur og umboðsmenn, ásamt samheitaskrá.

Reglugerð nr. 504/1998 um vistvæna landbúnaðarframleiðslu  
Reglugerð nr. 219/1995 um lífræna landbúnaðarframleiðslu

### Athafnasvæði og skipulag

Húsakynni *starfseiningarinnar* skulu vera rúmgóð og uppfylla lágmarkskröfur fyrir aðstöðu til vinnslu matvæla. Eftir því sem við á skulu gólf, veggir, loft og húsbúnaður gerður úr eða klæddir efnis sem auðvelt er að þrifa.



**Mynd:** Dæmi um uppsetningu á *starfseiningu* þar sem meðferð og dreifing garðávaxta fer fram.

Ávallt skal sjá til þess að aðbúnaður og skipulag á umráða- og athafnasvæði matvælafyrirtækja og í flutningstækjum tryggi:

- lágmarks líkur á krossmengun<sup>2</sup>, annarri mengun og útbreiðslu meindýra.
- auðvelt aðgengi vegna viðhalds, þrifa<sup>3</sup> og jafnvel sóttthreinsunar<sup>4</sup>, þar sem við á.
- möguleika á uppsetningu búnaðar til hitastýringar, rakastýringar og stjórnunar á samsetningu andrúmslofts, eftir því sem við á.
- auðvelt eftirlit með hitastigi, rakastigi og öðrum aðstæðum.

Umhverfi fyrirtækisins skal vera þrífalegt og rykbundið til varnar því að óhreinindi berist inn á þau svæði sem matvæli eru.

Þar sem það á við er ráðlegt að auðkenna sérstaklega þau svæði, búnað og tæki sem eingöngu eru ætluð matvælum.

Lágmarka skal notkun glers á svæðum þar sem unnið er með matvæli, en sé þess brýn nauðsyn er mikilvægt að verja hugsanlega dreifingu glerbrota.

Sjá nánar um kröfur til húsakynna, innréttinga, búnaðar o.fl. í viðaukum 3, 4 og 5 í matvælaeaglugerð.

### **Starfsfólk**

Starfsfólk skal vera klætt viðeigandi hreinum hlífðarfátnaði meðan dvalið og unnið er á svæðum sem ætluð eru matvælum. Starfsfólk skal gæta fyllsta hreinlætis og fylgja hreinlætisáætlunum og umgengnisreglum, eins og þær eru settar fram í innra eftirlitskerfi fyrirtækisins. Bifreiðastjórar og viðgerðamenn, hvort sem þeir eru starfsmenn matvælafyrirtækis eða ekki, skulu fylgja sömu reglum. Umgengnisreglur skulu þess vegna vera skýrar og vel sýnilegar þeim sem þær beinast að.

Starfsmannaaðstaða skal búin fullnægjandi fataskiptarými, hæfilegum fjölda salerna, handlauga og öðrum hreinlætisbúnaði. Á lögbýlum þar sem einungis heimilisfólk vinnur í *starfseiningunni* er heimilt að nýta aðstöðu á heimilinu sem starfsmannaaðstöðu. Handþvottaaðstaða verður engu að síður að vera aðgengileg í *starfseiningunni*.

Það er með öllu óheimilt að hleypa húsdýrum eða gæludýrum inn í *starfseininguna*.

### **Meðferð og dreifing matvæla**

*Uppskerufrestur:*

Gæta skal að ákvæðum um uppskerufrest eftir notkun varnarefna í garðyrkju.

---

<sup>2</sup> Í matvælafyrirtækjum er töluverð hættu á “**krossmengun**” baktería milli matvæla ef ekki er rétt farið að. Með “krossmengun” er átt við að bakteríur berist úr hráum matvælum eða nánasta umhverfi þeirra yfir í matvæli sem eru tilbúin til neyslu.

<sup>3</sup> **Þrif** – sérstaklega á gólfum og mótum gólfs og veggja; sérstaklega á snertiflötum matvæla (s.s. bekkir, áhöld og tæki); sérstaklega á loftföstum hlutum; sérstaklega á opnanlegum fögum; sérstaklega á samskeytum, brúnum og ójöfnum.

<sup>4</sup> **Efni til þrifa og gerileyðingar** í matvælafyrirtækjum skulu vera samþykkt af Umhverfisstofnun (áður Hollustuvernd ríkisins) sbr. 2. tl. 4. gr. reglugerðar n.ú. 522/1994. Notkun þessara efna skal haga í samræmi við leiðbeiningar.

*Vatnsnotkun og raki:*

Neysluvatn er afar mikilvægur þáttur í allri matvælaframleiðslu og með það í huga skal forðast, svo sem frekast er kostur, að endurnýta vatn, s.s. við hreinsun matvæla. Slík endurnotkun eykur til muna líkur á útbreiðslu baktería (s.s. jarðvegs-baktería) og annarra óæskilegra efna. Neysluvatn notað í *starfseiningunni* skal koma frá vatnsbóli/-veitu með starfsleyfi heilbrigðiseftirlits og þannig uppfylla ákvæði reglugerðar um neysluvatn.

Til að geymsla matvæla takist vel þarf að gæta þess að gæði vörunnar séu mikil strax í upphafi. Meðferð við upptöku ræður miklu um hve matvælin geymast vel. Eftir þvott og snyrtingu er mikilvægt að þau þorni hæfilega. Þannig má forðast rakabéttingu innan á umbúðum og/eða geymsluílátum við geymslu, sem síðar getur valdið skemmdum á vörunni.

*Geymslur:*

Mikilvægt er að geymslur bjóði upp á viðeigandi kælingu, rakastjórnun og loftræstingu, auk þess sem þær séu í samræmi við umfang starfseminnar.

Í flestum tilfellum er best að geyma matvælin í kössum<sup>5</sup> sem staflast hver upp á annan en þannig nýtist rýmið best auk þess sem loftun er tryggð.

Mjög mikilvægt er að þvo og hreinsa geymslur og kassa fyrir notkun til að draga úr hættunni á geymslu sjúkdómum. Þrífín er auðveldast að framkvæma um leið og geymslan tæmist því að öðrum kosti þorna óhreinindin á flötunum.

*Umbúðir:*

Við val á efnum og hlutum sem ætlað er að snerta matvæli (umbúðir, ílát, áhöld, tækjabúnaður) er mikilvægt að gefa gaum að ýmsum öryggis þáttum (sbr. ákvæði reglugerða um efni og hluti sem ætlað er að snertinga matvæli). Athygli er vakin á að umbúðir undir matvæli eða fylgiskjöl þeirra eiga að vera auðkennd með áletrun, sem lýsir notkunarviði, eða merki, sem sýnir vínglas og gaffal.

*Dreifing:*

Við dreifingu matvæla, þ.e. við flutning frá framleiðanda til endursöluaðila eða neytanda, skulu sömu aðstæður haldast og í geymslum *starfseiningarinnar*. Gæta skal fyllst hreinlætis og sjá til þess að viðeigandi hitastig haldist meðan á dreifingu stendur. Þeir einir mega dreifa matvælum sem til þess hafa starfsleyfi viðkomandi heilbrigðiseftirlits.

*Efnavara:*

Matvæli skulu vera skýrt afmörkuð frá eiturefnum, hættulegum efnum og öðrum mengandi efnum bæði í flutningi og geymslu. Hvernig aðskilnaði er háttáð byggist af stórum hluta á ástandsformi efnanna sem um ræðir. Almenna reglan er sú að þau séu geymd á öruggum stað, bæði m.t.t. matvælaöryggis og öryggis manna og dýra.

Ástandsform efna geta verið þrenns konar. Þau geta verið föst, fljótandi eða í gasformi. Föst efni er í flestum tilvikum nægilegt að aðskilja frá matvælum með skilrúmi. Þó ber að hafa í huga að föst efni geta verið í duftformi sem getur dreifst yfir matvæli sem ryk og slík föst efni þarf þá að aðgreina vel frá matvælunum.

---

<sup>5</sup> Kassaúr plasti sem auðvelt er að þrifa

Fljótandi efni þarf að aðskilja frá matvælum með skilrúmi og lekavörn. Lekavörn getur verið skúffa eða ker sem tekur við hugsanlegum leka úr ílátum. Einnig geta fljótandi efni gufað upp, þ.e. breyst í gasform.

Efni í gasformi er erfitt að aðskilja frá matvælum ef tekið er tillit til hugsanlegs leka úr ílátum. Gasið dreifist út í andrúmsloftið og kemst um allt það rými sem opið er. *Slík efni skal geyma í rými, t.d. skáp, með vélrænni loftræstingu.*

### **Innra eftirlit matvælafyrirtækja**

Matvælafyrirtæki eiga að starfrækja innra eftirlit eins og því er lýst í matvælaeðlugerðinni eða taka a.m.k. mið af leiðbeinandi reglum sem settar hafa verið af Umhverfisstofnun og Heilbrigðiseftirliti sveitarfélaga um “**almennt innra eftirlit**” í matvælafyrirtækjum. Innra eftirlitskerfið skal ná til allra starfseininga viðkomandi fyrirtækja, þar sem unnið er með matvæli, þ.m.t. flutningatækja. Mikilvægt er að umfang og framkvæmd innra eftirlitskerfisins sé aðlagð að umfangi og eðli fyrirtækisins sem notar það.

Helstu þættir almenns innra eftirlits eru tilgreindir hér að neðan, en nánari upplýsingar eru í bæklingi sem nálgast má hjá Heilbrigðiseftirliti sveitarfélaga og Matvælasviði Umhverfisstofnunar:

- Þjálfun og fræðsla starfsfólks um eiginleika matvæla og öryggisþætti
- Heilsufarsskýrsla starfsfólks – (sbr. 3. mgr., viðauka 3 í matvælaeðlugerð)
- Hreinlætisáætlun
  - Umgengnisreglur starfsfólks og gesta
  - Meindýravarnir
  - Þrifaáætlun
- Innkaup, vörumóttaka og viðbrögð við frávikum
- Stjórnun á hitastigi (og rakastigi)

### **Helstu reglur um merkingar matvæla**

Réttur neytenda til upplýsinga er mikill – merkingar skulu vera sýnilegar og vel læsilegar. Um merkingar matvæla er vísað til upplýsingaspjalds útgefna af Umhverfisstofnun og Heilbrigðiseftirliti sveitarfélaga og merkingareglugerðar nr. 588/1993, með síðari breytingum. Sérstök ákvæði reglugerðarinnar er snúa að starfgreininni eru:

- Tegundarheiti kartaflna: Á kartöfluumbúðum komi skýrt fram tegundarheiti (12. gr.). Þetta á einnig við um kartöflur í lausasölu (2. mgr. 44. gr.).
- Framleiðsluland: Upplýsingar um framleiðsluland komi fram ef nauðsynlegt er til að gefa rétta hugmynd um uppruna vörunnar (14. gr.).
- Þyngdarkerkingar: Innpakkaðir garðávextir skulu þyngdarkerktir. Skyld er að merkja nettóþyngd krydda og kryddjurta þrátt fyrir að þær vegi minna en 5 g (15. - 18 gr.).
- Geymsluskilyrði: Ef garðávextirnir krefjast sérstakra geymsluskilyrða er mælt með því að slíkt sé merkt á umbúðir. Hér er átt við þau matvæli sem falla utan skilgreininga á KÆLIVÖRU, FRYSTIVÖRU og þeim matvælum sem þola vel stofuhita (19. gr.).
- Geymsluþolsmerkingar: Ferskir [garðávexti], þar með taldar kartöflur sem ekki hafa verið flosjaðar, sneiddar eða meðhöndlaðar með öðrum hætti eru undaskildir

kröfum um “best fyrir” eða “best fyrir lok” merkingar. Undanþága þessi nær ekki til spírandi fræja eða sambærilegra afurða svo sem belgaldinspíra (22. gr.).

- **Innihaldslýsing:** Innihaldslýsing er óþörf ef: a) varan er úr einu hráefni og heiti vörunnar er lýsandi; b) um er að ræða ferska [garðávexti], þar með taldar kartöflur, sem hvorki hafa verið fleysjaðar, sneiddar né meðhöndlaðar á sambærilegan hátt (26. gr.).  
Heimilt er, fyrir blöndur af [garðávöxtum], kryddi eða kryddjurtum þar sem ekki er umtalsvert meira af einni tegund en annarri miðað við þyngd, að tilgreina innihald þannig að vikið er frá magnröð, að því tilskildu að innihaldslýsingunni fylgi athugasemd á borð við “breytilegt hlutfall”. (24. gr.)
- **Framleiðslulota:** [Innpakkaða garðávexti] á að merkja með framleiðslulotu. Ítarleg dagsetning um geymsluþol (dd.mm.ár) getur komið í stað framleiðslulotu. Merking þessi er óþörf á þeim stigum í matvælaferlinu þegar um er að ræða flutning frá starfseiningu til frekari tilreiðslu eða vinnslu (33. gr.).
- **Vöru dreift “í lausu”:** Þegar vörum er dreift í “lausu”, s.s. í kössum eða sekkjum, er nauðsynlegt að ákveðnar lágmarks upplýsingar (sbr. að ofan) fylgi af hendi framleiðanda (44. gr.).

### **Umhverfismál**

Forsvarsmanni *starfseiningarinnar* er skylt að sjá um, að á athafnasvæði fyrirtækisins sé gætt fyllsta hreinlætis. Við gerð mannvirkja og tækja og við rekstur allan skal taka fyllsta tillit til nauðsynlegra heilnæmis- og hollustuhátta. Allar vélar og tæki, hráefni og annað það er starfseminni tilheyrir skal vistað á lóð fyrirtækisins og þannig frá því gengið að ekki valdi óþrifum eða óþægindum fyrir nágranna. Ef þarf að geyma kör, kassa og aðra hluti utandyra, skal raða slíku upp á snyrtilegan hátt, og eftir atvikum byrgja innsýn á svæðið, t.d. með skjólgirðingu, gróðurbelti, jarðvegs- eða gróðurmön. Skylt er að halda húsnæði og lóð snyrtilegu og í samræmi við kröfur heilbrigðiseftirlits. Sorphirslur og ílát undir úrgang skulu jafnframt standast kröfur heilbrigðiseftirlitsins.

### *Fráveitur*

Um fyrirkomulag og staðsetningu frárennslis skal fara samkvæmt fyrirmælum byggingarnefndar og heilbrigðiseftirlits og vera í samræmi við leiðbeiningar heilbrigðisyfirvalda.

Fráveituvatn skal vinna til förgunar á þann hátt að heilsu manna stafi ekki hætta af og röskun á lífríki verði sem minnst. Fráveituvatn frá hreinlætisaðstöðu og vinnslu skal leiða í rotþró með siturlögn. Heimilt er að veita skolvatni grænmetis í malarsvelg og síðan í jarðveg, yfirborðsvatn af þökum og nærsvæðum skal leiða framhjá hreinsivirki, að öðru leyti skal losun efna, umhverfisálag og mæliaðferðir skulu vera í samræmi við reglugerð nr. 798/1999 um fráveitur og skólp.

Ef þvo á vélar og tæki eða hluta þeirra utandyra skal það gert á föstu vökvaheldu plani með afrennslu um olíuskilju. Fyrirtækið skal ávallt leitast við að velja sem minnst mengandi aðferð til véla- og glerþvotta s.s. lokuð kerfi án leysiefna t.d. gufupvott og háþrýstipvott.

#### *Úrgangur*

Stefnt skal að fullnýtingu hráefna og með hreinni framleiðslutækni skal stuðla að endurnýtingu og endurvinnslu úrgangs eins og kostur er. Úrgang skal flokka eftir því sem tók eru á til endurvinnslu og jarðgerðar á staðnum eða flytja reglulega til vinnslu eða til eyðingar hjá viðurkenndum móttökuaðilum.

Sorpílat skulu vera með loki og þannig hindraður aðgangur meindýra, vargfugls og annarra dýra að gámum, þróm, hreinsivirkjum og úrgangi garðyrkjustöðvarinnar.

Geyma skal öll hættuleg efni, varnarefni, efnasambönd og efnaúrgang á öruggan hátt og í samræmi við reglugerð nr. 50/1984 um notkun eiturefna og hættulegra efna í landbúnaði og garðyrkju og til útrýmingar meindýra.. Eftir mætti skal draga úr myndun spilliefna, m.a. með notkun skaðlausra efna, með endurnýtingu eða endurhæfingu efna, sbr. ákvæði reglugerðar um flokkun, merkingu og meðferð eiturefna, hættulegra efna og vöruhegunda sem innihalda slík efni, nr. 236/1990.

Halda skal skrá um innkaup efna sem geta orðið að spilliefnum. Tiltaka skal magn (kg, l.) og þann flokk hættulegs úrgangs sem efnið tilheyrir. Einnig skal skrá magn (kg, l) og gerð spilliefna sem skilað hefur verið til móttökustöðvar eða flutningsaðila.

Óheimilt er að blanda spilliefnum við annan úrgang eða losa þau í fráveitu. Ekki skal blanda saman mismunandi flokkum spilliefna.

#### *Hávaði*

Takmarka skal hávaða eins og kostur er og þess gætt að hann valdi ekki óþægindum í nærliggjandi umhverfi. Hávaði við lóðarmörk skal uppfylla viðmiðunarmörk fyrir hávaða skv. reglugerð um hávaða nr. 933/1999.

#### *Lofmengun*

Loftræstingu skal þannig háttáð að hún valdi ekki fólki í nærliggjandi húsakynnum óþægindum vegna mengunar eða hávaða.

Búnaður við lýsingu skal vera þannig útbúin að orka nýtist sem best og að ljósmengun verði í lágmarki.

#### *Kælitæki*

Búnaður kælitækja skal vera í samræmi við reglugerðir þar um, m.a. reglugerð nr. 533/1993 um kæli- og varmadælukerfi með ósoneyðandi kælimiðlum, reglugerð nr. 586/2002 um efni sem eyða ósonlaginu, og reglugerð nr. 230/1998 um tiltekin efni sem stuðla að auknum gróðurhúsaáhrifum. Aðili sem annast viðhald kæli- og frystibúnaðar skal hafa tilskilin leyfi í samræmi við lög um eiturefni- og hættuleg efni nr 52/1988

#### *Olíutankar*

Um meðferð og frágang olíu- og gastanka og búnaðar fer samkvæmt reglugerð nr. 35/1994 um varnir gegn olíumengun frá starfsemi á landi.

## Starfsleyfi

- O -

HEILBRIGÐISNEFND XXX

Jón Jónsson

kt. 000000-0000

fær hér með starfsleyfi til að meðhöndla og dreifa garðávöxtum að  
ítarlegt heimilisfang

... nafn fyrirtækis ef við á ...

Starfsleyfið er veitt skv. lögum um hollustuhætti og mengunarvarnir nr. 7/1998, m.s.br., lögum um matvæli nr. 93/1995, m.s.br., reglugerð nr. 785/1999 um starfsleyfi fyrir atvinnurekstur sem getur haft í för með sér mengun, reglugerð nr. 522/1994 um matvælaeftirlit og hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu matvæla, reglugerð nr. 941/2002 um hollustuhætti og aðrar reglugerðir sem gilda starfsemi fyrirtækisins.

Starfsleyfið gildir um eftirfarandi: *[nánari lýsing starfsemi en tilgreind er að ofan auk upptalningar á hvaða matvæli umræðir; eru sérstakar takmarkanir settar ?; o.fl. þ.h.]*

Farið skal eftir meðfylgjandi viðmiðunarreglum um meðferð og dreifingu garðávaxta eftir því sem við á. *[Hes einfaldi viðmiðunarreglurnar fyrir lítil fyrirtæki eins og þarf til að ná fram markmiðum þeirra]*

Fyrirhugaðar meiri háttar breytingar á húsnæði eða rekstri skulu gerðar í samráði við Heilbrigðiseftirlit XXX. Ef fyrirtækið flytur eða eigendaskipti verða fellur starfsleyfið úr gildi.

Starfsleyfihafi skuldbindur sig til að sjá svo um að starfsemi og rekstur fyrirtækisins sé í samræmi við gildandi lög og reglur. Árlegt eftirlitsgjald skv. gjaldskrá Heilbrigðiseftirlits XXX verður innheimt þar til tilkynning berst um að starfsemi hafi verið hætt.

Framsal starfsleyfis er óheimilt.

Starfsleyfið gildir til ..... ára frá útgáfudegi

dd.mm.ár

f.h. heilbrigðisnefndar

N.N.

heilbrigðisfulltrúi