



| Starfsstöð | Heimilisfang | Viðstaddir |
|---|-------------------------------|----------------------------------|
| SF-6129 N1 ehf. Matvöruverslun Stórhjalli | Stórhjalli 2 200 Kópavogur | Sigurður Pálsson verslunarstjóri |
| Tilfni | Eftirlit framkvæmt | Dagsetning skýrslu |
| Reglubundin skoðun | 20.3.2023 | 20.3.2023 |

Skoðuð voru og tekin afstaða til 33 skoðunatriða af 34. Gerðar eru kröfur um úrbætur í 11 skoðunatriðum, þar af 0 Alvarleg frávik og 11 Frávik. Nema annað sé tekið fram þá er veittur frestur til næstu reglubundinnar skoðunar samkvæmt áhættumati. Úrbótum skal lokið eins fljótt og auðið er.

Frestur til úrbóta

Næsta reglubundna skoðun

| Alvarlegt frávik | Frávik |
|------------------|--|
| | 3.51.4 Loft og lagnastokkar |
| | 3.51.14 Handþvottaaðstaða |
| | 3.51.15 Geymslur |
| | 7.51.1 Merkingar á umbúðum |
| | 7.54.1 Almennar reglur um merkingar matvæla |
| | 10.51.1 Verklag við þjálfun og fræðslu starfsfólks |
| | 10.51.2 Framkvæmd þjálfunar og fræðslu |
| | 10.51.3 Hreinlæti og heilsa starfsfólks |
| | 10.52.2 Meindýravarnir |
| | 10.53.1 Verklag við móttöku matvæla, matvælasnertiefna og annarra efna |
| | 10.56.1 Rekjanleiki |

Niðurstaða eftirlits

Vakin er athygli á því að eftirlitsskýrslan verður birt á heimasíðu Heilbrigðiseftirlitsins; www.heilbrigdiseftirlit.is að loknum andmælafræsti.

Athugið að þessi skýrsla tekur aðeins til þeirra atriða sem tekið var eftir þann dag sem eftirlitið fór fram. Í samræmi við 13. gr. stjórnslulaga nr. 37/1993 er þér veittur 14 daga frestur frá dagsetningu þessarar skýrslu til að koma á framfæri andmælum við innihald hennar.

Starfsstöð

N1 ehf. Matvöruverslun Stórhjalli
Stórhjalli 2
200 Kópavogur
Staða: Í gildi
Kennitala: 4110033370

Starfsemi

MAT - Stóreldhús, smásalar - 7 - Sala og / eða meðhöndlun matvæla
Tóbak - Tóbak - Tobak - Tobak

Tengiliðir

| | | | |
|------------------------|----------|------------------------|-----------------|
| Ásdís Björg Jónsdóttir | 4401129 | asdis@festi.is | Gæðastjóri |
| Sigurður Pálsson | 440-1342 | sigurdurpals@gmail.com | Verslunarstjóri |

2 - Fyrirtækið

2.51 - Leyfi

9 gr. laga nr. 93/1995.

2.51.2 Önnur leyfi / samþykktir

Í lagi

Sett inn: 20.03.2023

Tóbaksleyfi

3 - Húsnæði, búnaður og viðhald

3.51 - Húsnæði, búnaður og viðhald

Viðauki II kaflar I-V í reglugerð EB/852/2004 (103/2010) og reglugerð EB/1935/2004 (398/2008)

3.51.3 Niðurföll

Ábending

Sett inn: 20.03.2023

1. Athugasemd: Límt yfir hálfniðurföll

Skýring: Límband er yfir hluta af niðurfallinu inn í kæliklefanum. Fara þarf yfir öll niðurföll eftir framkvæmdirnar, hreinsa burt límbönd og hreinsa burt steinryk ef þarf.

Mynd 1



3.51.4 Loft og lagnastokkar

Frávik

Sett inn: 20.03.2023

1. Athugasemd: Laus loftplata inn á stn salerni

Skýring: Ganga þarf frá loftplötu inn á salerni eftir framkvæmdir.

Mynd 1



3.51.14 Handþvottaaæstaða

Sett inn: 20.03.2023

Frávik

1. Athugasemd: Hindrað aðgengi að handlaug

Skýring: Handþvottaaæstaða skal vera aðgengileg í rýmum þar sem matvæli eru framleidd til að hún sé notuð og þjóni tilgangi sínum.

Mynd 1



Sett inn: 20.03.2023

1. Athugasemd: Gos geymt á gólfi

Skýring: Matvæli skulu ekki geymd á gólfi heldur skulu þau vera í hillum eða á plastbrettum/hjólavögnum svo hægt sé að tryggja góð þrif á svæðinu.

Mynd 1

**7 - Miðlun upplýsinga um matvæli til neytenda****7.51 - Eftirlit með merkingum og fjarsölu****7.51.1 Merkingar á umbúðum**

Sett inn: 20.03.2023

Frávik

1. Athugasemda: Vantar geymslupolsmerkingar

Skýring: Rúnstykki með skinku og osti voru frammi í kæli, sem eru smurð á staðnum. Engin geymslupolsmerking var á þeim.

Merkja skal allar kælivörur með 5 daga geymslupól eða styttra með **síðasta notkunardegi**.

Með matvörum sem merktar eru með **Síðasta notkunardegi** (eða "**Notist eigi síður en**") eiga alltaf að fylgja leiðbeiningar um geymsluskilyrði = Kælivara.

Þessar merkingar vantar alveg á forpökkuðu rúnstykkinn frá Nesti, frammi í sölukælinum.

Mynd 1



Mynd 2



7.54 - Almennar reglur

7.54.1 Almennar reglur um merkingar matvæla

Sett inn: 26.10.2022

Frávik

1. Athugasemd: Ómerkt matvæli í frysti.

Skýring: Matvæli sem eru tekin úr upprunalegum umbúðum skal merkja með heiti og dagsetningu. Einnig afganga sem eru frystir.

Auk þess þarf að raða þannig í frystinn að hringrás loftsins sé tryggð, annars virkar frystirinn ekki rétt. Ekki láta matvælin liggja á botninum í frystinum eða alveg út í hliðunum.

Mynd 1



10 - Matvælaöryggskerfi (innra eftirlit)

10.51 - Þjálfun og fræðsla starfsfólks og eftirlit með heilsu starfsfólks

Reglugerð 103/2010 (EB 852/2004) viðauki II, kafli XII, liðir 1 og 2.

10.51.1 Verklag við þjálfun og fræðslu starfsfólks

Sett inn: 20.03.2023

Frávik

1. Athugasemd: Almennarar aðgengi að gæðahandbók fyrir innra eftirlit vantar

Skýring: Heilbrigðiseftirlit skal vera framkvæmt óboðað sem þýðir m.a. það að upplýsa þarf staðgengla um þau gögn sem heilbrigðisfulltrúum ber að skoða í heimsóknum sínum, s.s. gæðahandbók fyrir innra eftirlit fyrirtækisins.

Stöðvarstjóri var ekki við og verslunarstjóri gat ekki sýnt gögn fyrir þjálfun og fræðslu starfsfólks á staðnum.

10.51.2 Framkvæmd þjálfunar og fræðslu

Sett inn: 20.03.2023

Frávik

1. Athugasemd: Ekki hægt að staðfesta framkvæmd þjálfunar og fræðslu.

Skýring: Stöðvarstjóri var ekki við og verslunarstjóri gat ekki sýnt gögn fyrir þjálfun og fræðslu starfsfólks á staðnum.

10.51.3 Hreinlæti og heilsa starfsfólks

Sett inn: 20.03.2023

Frávik

1. Athugasemd: Almennarar aðgengi að gæðahandbók fyrir innra eftirlit vantar

Skýring: Heilbrigðiseftirlit skal vera framkvæmt óboðað sem þýðir m.a. það að upplýsa þarf staðgengla um þau gögn sem heilbrigðisfulltrúum ber að skoða í heimsóknum sínum, s.s. gæðahandbók fyrir innra eftirlit fyrirtækisins.

Stöðvarstjóri var ekki við og verslunarstjóri gat ekki sýnt gögn um verklag fyrir hreinlæti og heilsu starfsfólks.

Til staðar skal vera skilgreint verklag sem lýsir því hvernig persónulegt hreinlæti starfsfólks sé tryggt og hvernig komið sé í veg fyrir að starfsfólk sem haldið er sjúkdómum sem getur borist með matvælum eða er t.d. með sýkt sár, húðsýkingu, sár eða niðurgang vinni við meðhöndlun matvæla eða komi inn á svæði þar sem matvæli eru meðhöndluð ef minnstu líkur eru á beinni eða óbeinni mengun. Markmiðið er að koma í veg fyrir að starfsfólk geti mengað matvæli.

Verklagið skal lýsa eftirfarandi, eftir því sem við á:

Reglum um notkun vinnufatnaðar/hlífðarfata og þrif á honum (sloppar, skór, stígvél, hárnét).

Reglur um reykingar, notkun munn- og neftóbaks, notkun naglalakks, skartgripa, armbandsúra o.s.frv.

Reglur um neyslu matar og drykkja.

Reglum um handþvott starfsmanna.

Reglur um umgengni starfsmanna milli svæða þar sem matvæli eru meðhöndluð s.s. milli hreinna og óhreinna svæða.

Reglur um umgengni gesta og þjónustu- og viðgerðarmanna sem eiga erindi inn á svæði þar sem matvæli eru meðhöndluð.

Reglur um skráningu heilsufarsyfirlýsingar við nýráðningu.

Reglur um hvernig skuli meðhöndla sár, ígerðir og veikindi starfsmanna.

Reglur um skráningar og viðbrögð við frávikum, s.s. viðbrögð ef upp kemur grunur um að hætta sé á að matvæli hafi mengast vegna veikinda starfsmanna.

10.52 - Hreinlætisáætlanir

Reglugerð 103/2010 (EB 852/2004) viðauki II, kafli I, liður 1; kafli IV, liður 1 og 5; kafli V, liður 1 a

10.52.2 Meindýravarnir

Sett inn: 20.03.2023

Frávik

1. Athugasemd: Flugnaljós vantar

Skýring: Meindýravarnir og eftirlit sjá um meindýravarnir hjá fyrirtækinu.

Ekkert flugnaljós er á svæðinu þar sem höndlað er með matvæli.

10.52.1 Þrifaáætlanir og skráningar

Sett inn: 20.03.2023

Í lagi

Verktakafyrirtækið Hreint sér um dagleg gólf þrif á staðnum og þrif á salerni.

Starfsfólk sér um önnur þrif. Þrifaskráningar eru í MainManager forritinu.

10.53 - Móttökueftirlit matvæla og umbúða

Öll hráefni, innihaldsefni og önnur efni sem eru notuð við framleiðslu matvæla skulu ekki innihalda sníkjudýr, örverur, niðurbrotsefni, eitrefni eða framandi efni sem geta valdið því að matvæli verði óhæf til neyslu. (Kafli IX, liður 1). Efni sem er notað í innri og ytri umbúðir matvæla skal ekki valda mengun. (Kafli X, liður 1). Umbúðir, áhöld og búnaður, sem kemst í snertingu við matvæli (matvælasnertiefni) skal henta til notkunar hverju sinni. (ESB/1935/2004, 3. gr., 16. gr., ESB/2023/2006).

10.53.1 Verklag við móttöku matvæla, matvælasnertiefna og annarra efna

Sett inn: 20.03.2023

Frávik

1. Athugasemd: Almennarar aðgengi að gæðahandbók fyrir innra eftirlit vantar

Skýring: Heilbrigðiseftirlit skal vera framkvæmt óboðað sem þýðir m.a. það að upplýsa þarf staðgengla um þau gögn sem heilbrigðisfulltrúum ber að skoða í heimsóknnum sínum, s.s. gæðahandbók fyrir innra eftirlit fyrirtækisins.

Stöðvarstjóri var ekki við og verslunarstjóri gat ekki sýnt gögn um verklag við móttöku matvæla.

10.56 - Rekjanleiki og innköllun matvæla

Að hægt sé að rekja matvæli (hráefni og afurðir; forpökkuð og óforpökkuð matvæli) og matvælasnertiefni a.m.k. eitt skref áfram og eitt skref til baka með skilvirkum hætti. Laga- og reglugerðarákvæði: Matvæli: a-liður 13. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli, með síðari breytingum. Matvæli: 1. - 5. mgr. 18. gr. reglugerðar Evrópusambandsins nr. 178/2002, með síðari breytingum (innleidd hér á landi með reglugerð nr. 102/2010). Matvælasnertiefni: 4. mgr. 14. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli, með síðari breytingum. Matvælasnertiefni: 1. - 3. mgr. 17. gr. reglugerðar Evrópusambandsins nr. 1935/2004, með síðari breytingum (innleidd hér á landi með reglugerð nr. 398/2008).

10.56.1 Rekjanleiki

Sett inn: 20.03.2023

Frávik

1. Athugasemd: Almennarar aðgengi að gæðahandbók fyrir innra eftirlit vantar

Skýring: Heilbrigðiseftirlit skal vera framkvæmt óboðað sem þýðir m.a. það að upplýsa þarf staðgengla um þau gögn sem heilbrigðisfulltrúum ber að skoða í heimsóknum sínum, s.s. gæðahandbók fyrir innra eftirlit fyrirtækisins.

Stöðvarstjóri var ekki við og verslunarstjóri gat ekki sýnt gögn um verklag fyrir rekjanleika.

Verklagið skal að lágmarki ná til: Upplýsinga um birgja; Heiti birgja, vöruheiti, magn vöru, móttökudagsetning, lotunúmer, framleiðsludagsetning eða aðrar rekjanleikaupplýsingar.

Mikilvægt er að merkja matvæli sem eru tekin úr upprunalegum umbúðum með heiti og dagsetningu til að tryggja rekjanleika þeirra.

Eftirfarandi skoðunatriði voru skoðuð og reyndust í lagi

| | | |
|--|---|--|
| 2.51.1 HES: Leyfi / tilkynningar | 2.51.2 Önnur leyfi / samþykktir | 3.51.1 Umhverfi |
| 3.51.2 Gólf og veggir | 3.51.5 Gluggar og önnur op | 3.51.6 Dyr |
| 3.51.7 Lýsing | 3.51.8 Loftræsting | 3.51.9 Búnaður og snertifletir matvæla |
| 3.51.10 Fyrirkomulag og hönnun húsnæðis (varnir gegn mengun) | 3.51.11 Vaskar | 3.51.12 Fataskiptaaðstaða (búningsaðstaða) |
| 3.51.13 Snyrtingar | 10.52.1 Þrifaáætlanir og skráningar | 10.52.3 Meðhöndlun matvæla og matvælasnertiefna, aðskilnaður og vöruvörn |
| 10.54.1 Verklag við hitastigsmælingar | 10.54.2 Framkvæmd hitastigsmælinga | 10.57.1 Hættur |
| 11.51.1 Verklag um meðhöndlun matarleifa og sorps | 11.51.2 Framkvæmd söfnunar og geymslu matarleifa og sorps | 21.1.2 Tóbaksvarnir |

Sigríður Klara Árnadóttir
sigridur@heilbrigdiseftirlit.is
Heilbrigðisfulltrúi

Til grundvallar eru lög nr. 93/1995 um matvæli með síðari breytingum. Ný matvælalöggjöf um hollustuhætti og eftirlit gekk í gildi í Evrópu árið 2006 og með samþykkt laga nr. 143/2009 var sú löggjöf innleidd hérlandis frá 1. mars 2010 og þar með gildir sama löggjöf um matvæli í öllum ríkjum á Evrópska efnahagssvæðinu (EES). Löggjöfin fjallar um eftirlit og hollustuhætti í matvæla- og fóðurframleiðslu og á Íslandi eru reglugerðir ESB innleiddar orðréttar sem fylgiskjöl með sérstökum gildistökureglugerðum. Í listanum hér fyrir neðan er eru íslensk númer reglugerðanna tilgreind og þær reglugerðir EB sem voru innleiddar með þeim.

Athugasemdir geta fengið þrenns konar vægi skv. eftirfarandi:

LS = Lagfært á staðnum:

Þegar gerð er athugasemd við starfsemi sem vísar frá ákvæðum laga eða reglugerða, sem hægt er að lagfæra á meðan skoðun fer fram eða tilvíkið það lítilfjórlegt að það verður augljóslega lagfært strax að lokinni skoðun.

F = Frávik:

Þegar gerð er athugasemd við starfsemi sem vísar frá ákvæðum laga eða reglugerða, sem með óbeinum hætti getur leitt til framleiðslu óöruggra matvæla, en það eru matvæli sem eru álitin heilsuspillandi og / eða óhæf til neyslu.

Úrbætur verða metnar í næstu reglubundinni skoðun eða að loknu næsta áætlaða vinnslu- og viðgerðarstoppi. Athugasemdin leiðir að öllu jöfnu ekki til sérstakrar eftirfylgni.

A = Alvarlegt frávik:

Þegar gerð er athugasemd við starfsemi sem vísar frá ákvæðum laga eða reglugerða, sem með beinum hætti getur leitt til framleiðslu matvæla sem eru álitin heilsuspillandi.

Úrbótum skal ljúka innan 7 virkra daga eða innan raunhæfs tímafrests skv. mati heilbrigðisfulltrúa. Ef athugasemdin er þess eðlis að þörf sé á að stöðva starfsemi er gripið til þvingunarúrræða strax, samkvæmt vinnulýsingu í viðauka C. Athugasemdin krefst að jafnaði skjótrar eftirfylgni.

ÚÁ = Sett á úrbótaáætlun:

Þegar athugasemd sem er fyrir á skýrslu og búið er að setja á úrbóta- og/eða viðhaldsáætlun er merkt við „Sett á úrbótaáætlun“, auk þess er sett inn dagsetning á hvenær fyrirhuguðum úrbótum eða viðhaldi verði lokið.