



Leiðbeiningar

Reglugerð nr. 580/2012

Matvælastarfsemi undir smáræðismörkum og staðbundin
afhending frumframleiðenda á frumframleiðsluvörum

September 2012



Efnisyfirlit

1. Formáli.....	2
2. Yfirlit yfir lög og reglugerðir	3
3. Kynning á hugtökunum einkasvið, smáræðismörk og frumframleiðsla	3
4. Matvælalöggjöfin gagnvart einkasviði og smáræðismörkum	4
5. Ábyrgð á matvælastarfsemi	5
6. Einkenni matvælastarfsemi á einkasviði.....	6
7. Matvælastarfsemi á einkasviði	7
7.1. Almenn heimilishald.....	7
7.2. Önnur matvælastarfsemi á heimili sem fellur líka undir einkasvið	8
7.3. Matvælastarfsemi á einkasviði í öðru húsnæði en á heimilinu.....	9
7.4. Samkomur með sameiginlegu borðhaldi á stofnunum eða í félögum	9
7.5. Kennsla í matreiðslu	10
8. Einkenni matvælastarfsemi sem er undir smáræðismörkum	11
9. Reglur um matvælastarfsemi án starfsleyfis.....	12
9.1. Hvaða reglur gilda.....	12
9.2. Einkaeldhús sem matvælastarfsemi undir smáræðismörkum.....	13
9.3. Ábyrgð neytenda.....	13
9.4. Opinbert eftirlit með rekstraraðilum undir smáræðismörkum	13
10. Undir smáræðismörkum – starfsemi án tiltekinnar samfellu - tækifærisviðburðir	14
11. Undir smáræðismörkum – starfsemi án tiltekinnar stigs af skipulagi.....	15
12. Afhending á frumframleiðsluvörum beint til neytenda	17
12.1. Matjurtir.....	17
12.2. Frumframleiðsluvörur undir smáræðismörkum.....	17
Viðauki I.....	19

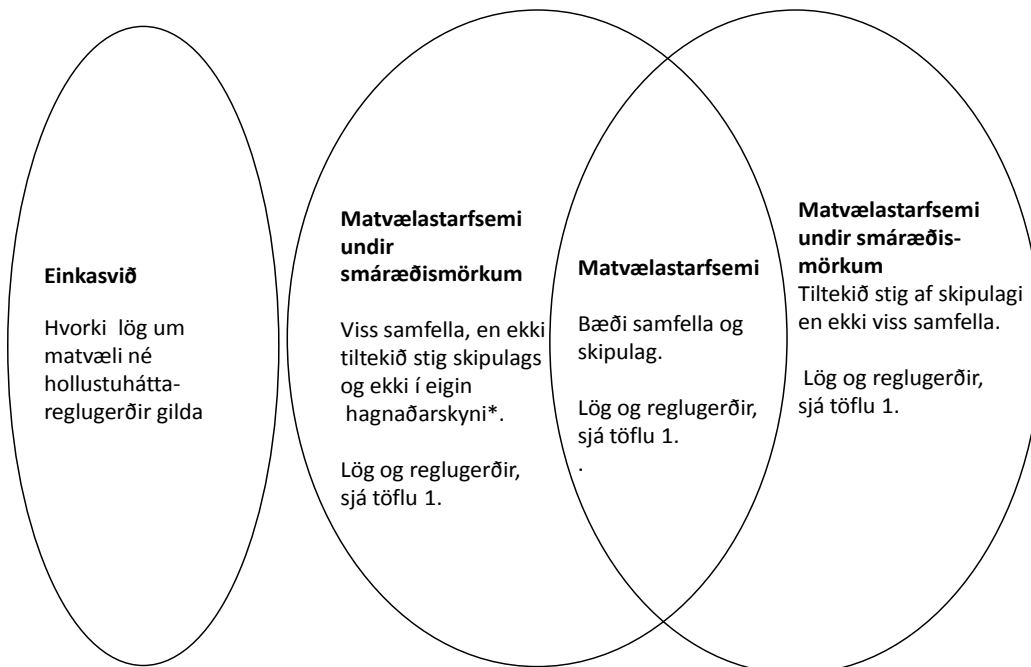
2. Yfirlit yfir lög og reglugerðir

- Lög um matvæli [nr. 93/1995](#), með síðari breytingum.
- Reglugerð [nr. 102/2010](#) um gildistöku reglugerðar Evrópuþingsins og ráðsins (EB) [nr. 178/2002](#) um almennar meginreglur og kröfur samkvæmt lögum um matvæli, um stofnun Matvælaöryggisstofnunar Evrópu og um málsmeðferð vegna öryggis matvæla.
- Reglugerð [nr. 580/2012](#) um framleiðslu og markaðssetningu aðila undir smáræðismörkum á matvælum og afhendingu frumframleiðenda á litlu magni matvæla beint til neytenda og staðbundina smásöluþyrntækja.
- Reglugerðir um hollustuhætti sem varða matvæli
 - 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.

3. Kynning á hugtökunum einkasvið, smáræðismörk og frumframleiðsla

Rétt er að skilgreina þau hugtök sem unnið er með í þessum leiðbeiningum, þ.e. – einkasvið, smáræðismörk, samfella, skipulag og í eigin hagnaðarskyni.

Mynd 1. Yfirlitsmynd af einkasviði og matvælastarfsemi.



*Tilvísun til þess að matvælastarfsemi megi ekki vera í hagnaðarskyni á ekki við um frumframleiðendur undir smáræðismörkum.

Tafla 1. Matvælastarfsemi undir og yfir smáræðismörkum; yfirlit yfir lög og helstu reglugerðir sem gilda

Matvælastarfsemi undir smáræðismörkum	Matvælastarfsemi yfir smáræðismörkum
Lög nr.93/1995 (að hluta)	Lög nr. 93/1995 / lög nr. 55/1998, / lög nr. 96/1997
Reglugerð nr. 102/2010	Reglugerð nr. 102/2010
Reglugerð nr. 580/2011	Reglugerðir nr. 103/2010 og 104/2010 Aðrar reglugerðir er varða matvæli, s.s. reglugerð um merkingar og aukefni.

Einkasvið: Heimilishald og athafnir sem jafna má til einkaheimilishalds, þ.e. einkaneysla.

Undir smáræðismörkum: Matvælastarfsemi sem skortir ákveðna samfellu eða hefur ekki tiltekið stig af skipulagi og er ekki rekin í eigin hagnaðarskyni, er undir smáræðismörkum.

- *Samfella* snýst í þessu samhengi um það, hversu oft og hversu lengi í senn matvælastarfsemi á sér stað. Ef matvælastarfsemi á sér sjaldan stað og í skamman tíma í senn, fellur starfsemin undir smáræðismörki.
- *Skipulag* merkir í þessu samhengi að starfsemi sé ekki skipulögð sem eiginlegt matvælafyrirtæki.
- *Ekki í eigin hagnaðarskyni:* Hér er átt við að tilgangur matvælastarfseminnar verður að vera fjáröflun fyrir félagasamtök og aðra aðila sem verja ágóðanum af starfseminni til félagsstarfsins eða almannaheilla, s.s. til að fjármagna kaup á gjöfum til sjúkrahúsa, söfnun fyrir félagasamtök eða fjármagna námskeiðahald eða ferðalög almennra félagsmanna í kvenfélögum, kórum og íþróttafélögum. Frumframleiðendum sem afhenda eigin frumframleiðsluvörur er þó heimilt að gera slíkt í eigin hagnaðarskyni, sjá kafla 12.2.

Frumframleiðsla: Með frumframleiðslu er átt við ræktun grænmetis og korns, eldi dýra, fiskveiðar, dýra/fuglaveiðar og söfnun villigróðurs.

4. Matvælalöggjöfin gagnvart einkasviði og smáræðismörkum

Matvælalöggjöfin tekur ekki til framleiðslu, meðferðar eða geymslu matvæla á heimilum til einkaneyslu á heimilum. Í 5. og 6. kafla eru nánari lýsingar á því hvaða háttsemi telst til einkaneyslu og fellur þar af leiðandi undir einkasviði.

Matvælastofnun hefur gefið út ráðleggingar og leiðbeiningar um meðferð matvæla sem eru ætlaðar einstaklingum. Þær er að finna á heimasíðu Matvælastofnunar - www.mast.is.

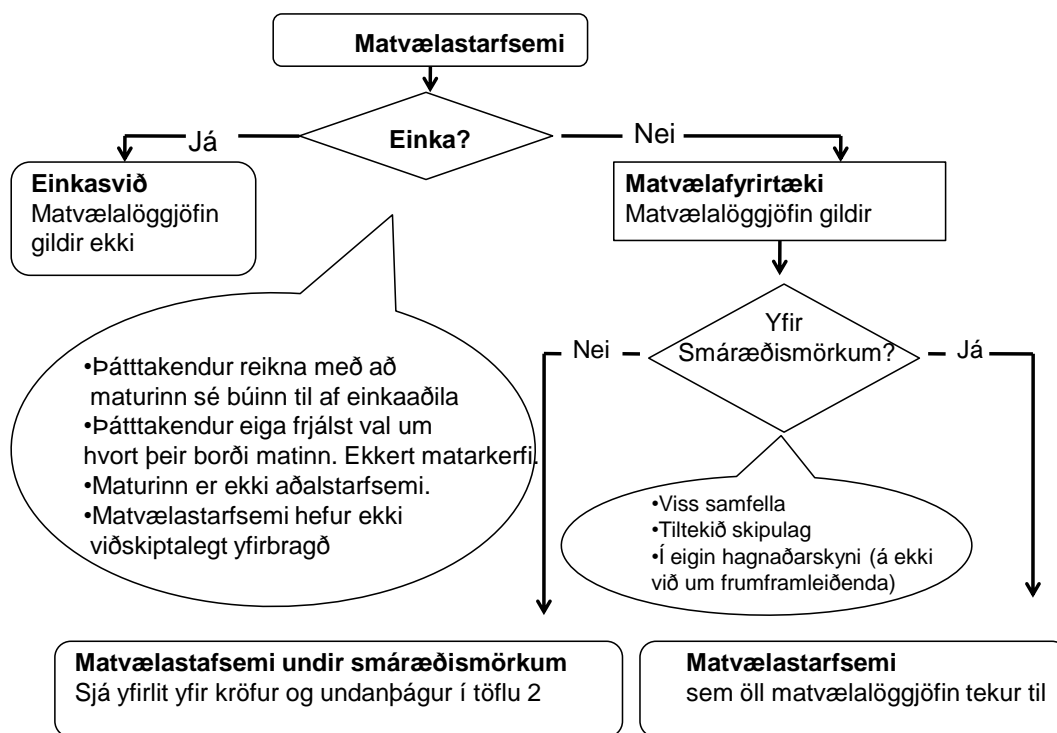
Sérhvert fyrirtæki eða rekstraraðili, sem hefur með höndum starfsemi þar sem framleiðsla, vinnsla eða dreifing matvæla á sér stað, telst vera matvælafyrirtæki og er ábyrgt fyrir öryggi þeirra matvæla sem það dreifir. Þessi grundvallarregla gildir um öll matvælafyrirtæki og aðila sem dreifa matvælum, hvort sem þau/þeir eru undir eða yfir smáræðismörkunum. Um starfsemi undir smáræðismörkum gilda ákvæði reglugerða [nr. 102/2010](#) (EB/178/2002) og [nr. 580/2012](#), sjá töflu 1. Matvælastarfsemi sem er yfir smáræðismörkum þarf að uppfylla allar viðeigandi kröfur í lögum um matvæli [nr. 93/1995](#), sem og lögum [nr. 55/1998](#) um sjávarafurðir og [nr. 96/1997](#) um slátrun og sláturafurðir og viðeigandi kröfur reglugerða sem settar eru á grundvelli þessara laga.

Tafla 2. Matvælastarfsemi undir smáræðismörkum; Yfirlit yfir kröfur og undanþágur

Kröfur skv. rg. 102/2010 og 580/2012	Undanþágur
Ábyrgð framleiðanda / söluaðila	Starfsleyfi
Örugg matvæli	Reglugerðir nr. 103/2010 og nr. 104/2010
Góðir hollustuhættir	Merkingar
Geymsla og meðferð sem kemur í veg fyrir að matvæli skemmist	
Gefa upplýsingar um innihald ofnæmis- og óþolsvalda	
Ekki villa um fyrir neytendum	
Rekjanleiki	
Innköllun	
Hlíta fyrir mælum heilbrigðiseftirlits	

Til að ákvarða hvort matvælastarfsemi falli undir einkasvið eða hvort hún sé yfir eða undir smáræðismörkum, má hafa hliðsjón af neðangreindri skýringamynd (mynd 2).

Mynd 2. Skýringarmynd. Fellur matvælastarfsemin undir einkasvið? Er starfsemin yfir eða undir smáræðismörkunum?



5. Ábyrgð á matvælastarfsemi

Eins og lýst er í 6. og 7. kafla gilda lög [nr. 93/1995](#) um matvæli ekki fyrir matvælastarfsemi á einkasviði. Þeir aðilar sem falla undir einkasvið og framreiða eða gefa öðrum matvæli geta hins vegar verið ábyrgir ef matvæli sem þeir framreiða eru hættuleg. Hugsanlega geta þeir sem veikjast af neyslu

slíkra matvæla höfðað einkamál gagnvart viðkomandi. Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga yrði þó ekki aðili að málinu, því ekkert opinbert eftirlit er með matvælastarfsemi á einkasviði.

Ef matvælafyrirtæki eða aðili er með starfsemi sem er undir smáræðismörkum, þá ná reglugerðir um hollustuhætti við matvælavinnslu, [nr. 103/2010](#) og [104/2010](#), ekki yfir starfsemina. Þetta þýðir að ekki er skylt að fara eftir fjölmörgum ákvæðum um fyrirkomulag við meðferð matvæla. Hins vegar er viðkomandi aðili ekki laus undan ábyrgð á þeim matvælum sem hann framreiðir og selur eða gefur öðrum. Hann er eftir sem áður ábyrgur fyrir því að aðrir veikist ekki af matvælunum og að ákvæði reglugerða [nr. 580/2012](#) og [102/2010](#) séu uppfyllt.

Í köflum 8, 10, 11 og 12 er lýsing á því hvaða starfsemi fellur undir smáræðismörk og gefin eru dæmi um slíkt. Í kafla 9 er fjallað um það hvaða almennum reglum ber að fylgja til að tryggja öryggi matvæla og um heimildir heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga til að hafa afskipti af starfseminni ef vísbendingar eru um að neytendum geti stafað hættu af neyslu matvæla.

Aðilar undir smáræðismörkum kunna í einhverjum tilvikum að láta hefðbundnum matvælafyrirtækjum í té matvæli. Í því sambandi vaknar spurningin – hver ber ábyrgð á hverju?

Ef einhver tinnir sveppi, ber eða jurtir, sem síðan eru seldar veitingahúsi eða verslun, er viðkomandi ábyrgur fyrir því að tína ekki matvæli, sem geta verið hættulegar heilsu manna. Það má t.d. ekki tína eittraða sveppi eða á svæðum sem eru menguð, því þá er hætt við að afurðirnar séu ekki öruggar. Með sama hætti eru stjórnendur matvælafyrirtækja s.s veitingahúsa og verslana, ábyrgir fyrir því að taka aðeins á móti vörum sem þeir eru vissir um að séu öruggar. Veitingamaðurinn og verslunin eiga að meta vörurnar við móttöku og leggja spurningar fyrir tínslumanninn um vörurnar, t.d. hvar þær voru tíndar. Móttakandi þarf sjálfur að vera fær um að meta, hvort um eittraða sveppi kunni að vera að ræða eða vera viss um að tínslumaðurinn hafi næga þekkingu til þess að afhenda aðeins sveppi sem ekki eru eittraðir. Þá gilda almennar reglur um rekjanleika matvæla, þ.e.a.s. það þarf að vera hægt að gera grein fyrir því hvaðan vörurnar eru og hvert þær eru afhentar. Eftir að stjórnandi matvælafyrirtækis hefur mótttekið matvæli ber hann ábyrgð á meðferð, öryggi og notkun þeirra.

6. Einkenni matvælastarfsemi á einkasviði

Hugtakið einkasvið nær yfir matvælastarfsemi við heimilishald og matvælastarfsemi sem jafna má til heimilishalds, þ.e. einkaneyslu.

Matvælalöggjöfin gildir ekki um einkasvið. Matvæla er neytt á ábyrgð þess sem framreiðir matvælin og neytandans eða foreldra/lögráðamanna.

Þegar hugtök eru notuð hér síðar, eins og “þátttakandi”, “móttakandi”, “neytandi” eða þess háttar, er líka átt við “foreldra” eða jafnvel “ábyrgðarmenn þátttakenda eða neytenda” þar sem slíkt á við.

Eftirfarandi atriði geta hjálpað til að meta hvort viðburður falli undir einkasvið.

- Þátttakandi gerir eðlilega ráð fyrir að matvæli komi frá einkaaðila, en ekki frá matvælafyrirtæki/starfsemi.
- Þátttakendur eiga val um hvort þeir borði matvæli.
- Matvælastarfsemi er ekki aðalstarfsemin.

- Matvælastarfsemin/háttsemin hefur ekki viðskiptalegt yfirbragð.

7. Matvælastarfsemi á einkasviði

Í undirköflum 7.1 - 7.5 eru lýsingar á mismunandi viðburðum eða háttsemi sem eru á einkasviði og er þeim ætlað að hjálpa til við að meta hvort viðburður eða háttsemi sé á einkasviði eða hvort um sé að ræða matvælastarfsemi sem fellur undir matvælalöggjöfina. Kaflarnir eru:

- Almennt heimilishald (kaflí 7.1).
- Önnur matvælastarfsemi á heimili sem fellur líka undir einkasvið (kaflí 7.2).
- Einkamatvælastarfsemi í öðru húsnæði en á heimili (kaflí 7.3).
- Viðburðir þar sem þátttakendur leggja fram mat í sameiginlegu borðhaldi á stofnunum eða í félögum (kaflí 7.4).
- Kennsla í matreiðslu (kaflí 7.5).

7.1. Almennt heimilishald

Einkasvið nær fyrst og fremst yfir almennt heimilishald á einkaheimilum, þar sem matur er búinn til handa heimilisfólkinu og gestum. Þetta geta verið fjölskyldur, þar á meðal fósturfjölskyldur, en líka stærri einingar eins og sambýli eða heimavist, þar sem íbúarnir skiptast á að matreiða hver handa öðrum.

Það telst einnig til almenns heimilishalds ef fjölskylda ræktar sjálf matjurtir til eigin neyslu eða gefur fjölskyldunni, vinum og kunningjum vörurnar í hóflegum mæli.

Sama á við þegar fjölskylda og vinir hjálpast að, t.d. með gagnkvæmu samkomulagi við matreiðslu vegna veislu. Sem og þegar um einkaveislu er að ræða, þ.m.t. þegar einstaklingar fá matráðskonu/mann til þess að koma á heimili sitt til þess að útbúa mat fyrir einkaveislu, og öll matreiðslan fer fram þar.

Það heyrir hins vegar ekki til einkasviðs, ef matráðskonan eða matreiðslumaðurinn útbýr matinn í sínu eigin eldhúsi eða geymir vörurnar sem keyptar hafa verið inn, á sínu heimili.

Þegar matur er afhentur á einkaheimili íbúa í tengslum við t.d. skipulagða útkeyrslu á vegum sveitarfélags, nær matvælalöggjöfin yfir matreiðsluna og flutninginn. Þegar hann hefur verið afhentur fellur maturinn undir einkasvið.

Matreiðsla á stofnunum eins og t.d. dvalarheimilum, sambýlum, öðrum dvalarstofnunum og dagvistarstofnunum telst almennt til matvælastarfsemi. En vissar tegundir af búsetu- eða dvalarstöðum teljast til einkasviðs. Þetta á t.d. við um dæmigerðar stofnanir, þar sem íbúarnir geta annast sig sjálfir að mestu leyti, en þurfa aðeins á aðstoð stuðningsaðila að halda við heimilishaldið.

Einkasvið - Dæmi um almennt einkaheimilishald

- Stofnanir, skólar og meðferðareldhús, þar sem þjálfun fyrir ungmenni fer fram. Nokkur ungmenni eru saman um eldhús og stuðningsfulltrúar aðstoða.
- Ungmenni sem eru með væga starfshömlun og búa hvert í sínu húsnæði/íbúð en geta valið að taka þátt í borðhaldi í sameiginlegri íbúð. Þau taka þátt í að búa til kvöldmat með aðstoð stuðningsfulltrúa.
- Matráðskona kemur og útbýr mat fyrir fermingarveislu heima hjá þeim sem halda veisluna.
- Einn úr fjölskyldunni býr til mat heima hjá sér, og annar bakar köku heima hjá sér, saman fara þeir með þetta til vistmanns á dvalarheimili. Vistmaðurinn býður tveimur nágranna sinna að taka þátt í borðhaldinu.
- Fósturfjölskylda býður húsnæði og vistun fyrir fámennan barnahóp á einkaheimili sínu.

7.2. Önnur matvælastarfsemi á heimili sem fellur líka undir einkasvið

Fyrir utan hina almennu matreiðslu handa fjölskyldunni getur önnur starfsemi á heimilum sömuleiðis fallið undir einkasvið, þetta getur verið:

1. Dagvistun fyrir smábörn
2. Gisting á einkaheimili
3. Námskeiðahald og íþróttabúðir, t.d. reiðnámskeið
4. Opinberir fundir á einkaheimilum

Þegar meta skal hvort starfsemi falli undir einkasvið, þá ber einkum að skoða hvort hún hafi yfirbragð einkaheimilishalds eða einkasamkomu og hvort hlutaðeigandi hafi almennt mátt vænta þess að matreiðslan hafi átt sér stað undir slíkum formerkjum.

Það eru takmörk fyrir því hversu umfangsmikil starfsemi, eins og til dæmis gisting á einkaheimili og námskeiðahald, geti verið áður en kemur að því marki að um sé að ræða gistihúsa- eða veitingarekstur. Þarf þá að meta sérstaklega, hvort starfsemin hafi yfirbragð einkaheimilishalds. Ef fjöldinn er meiri en 16 manns er ekki hægt að líta á það sem einkaheimilishald. Ef starfsemin á sér stað annars staðar en á eigin heimili gestgjafans, er yfirleitt heldur ekki hægt að líta á það sem einkaheimilishald þar sem slík starfsemi hefur yfirbragð gistihúsa- og veitingareksturs.

Það hefur líka áhrif á matið, hvort reistar hafi verið sérstakar byggingar eða útbúin sérstök eldhús og aðstaða til borðhalds sem að gerir yfirbragðið viðskiptalegt. Yfirleitt skal leggja til grundvallar að maturinn sé matreiddur í eldhúsi fjölskyldunnar og framreiddur þar eða í borðstofu fjölskyldunnar, ef samkoma á að geta talist vera á einkasviði.

Til þess að geta fallið undir einkasviði verður matvælaþátturinn að vera einungis hluti af starfseminni, t.d. dagvistun, námskeiðahald eða sölu gistingar. Ef aðeins er um að ræða matreiðslu og framreiðslu fyrir gesti, er um veitingarekstur að ræða og þar með er háttsemin/starfsemin orðin matvælastarfsemi.

Einkasvið - Dæmi um aðra starfsemi á heimilum, sem teljast hluti af almennu einkaheimilishaldi
--

- Dagamma með allt að 6 börn í gæslu. Boðið er upp á morgunmat og hádegismat, auk snarls á milli mála.

- Sala gistingar á einkaheimili allt að 16 gesti, morgunverður er framreiddur daglega.
- Haldinn er miðilsfundur á einkaheimili. Samkoman er auglýst í staðarblöðum og boðið er upp á léttar veitingar.

7.3. Matvælastarfsemi á einkasviði í öðru húsnæði en á heimilinu

Stundum eru haldnar einkasamkomur að nokkru eða öllu leyti í öðrum húsakynnum en á heimili viðkomandi, t.d. á vinnustöðum eða félagsheimilum. Dæmi um slíkar samkomur, sem falla undir einkasviðið eru:

- Einkasamkvæmi í félagsheimilum.
- Morgunverðarfyrirkomulag á vinnustað.
- Móttaka gesta á vinnustað.
- Hádegisverðir á vinnustað með samstarfsfélögum.

Morgunverðarfyrirkomulag á vinnustað getur fallið undir einkasviðið, t.d. ef nokkrir vinnufélagar skiptast á að kaupa inn og taka til morgunverðinn. Ef fyrirtækið ræður starfsmann sem sér daglega um morgunverð fyrir starfsmenn fyrirtækisins telst slík starfsemi vera matvælastarfsemi.

Einkasvið - Dæmi um einkamatvælastarfsemi í öðrum húsakynnum en á heimili

- Lítið iðnfyrirtæki heldur kynningu og býður viðskiptavinum sínum veitingar í húsnæði fyrirtækisins. Maturinn er útbúinn í eldhúsi eða kaffistofu fyrirtækisins sem er ekki með starfsleyfi.
- Hjón halda upp á gullbrúðkaup í félagsheimili staðarins og hafa ráðið matreiðslumann, sem kemur og útbýr matinn í eldhúsi félagsheimilisins.
- Starfsmenn á vinnustað hafa að eigin frumkvæði komið á fót morgunverðarfyrirkomulagi, þar sem átta þeirra skiptast á að taka til morgunmat í eldhúskrók deildarinnar.
- Starfsmaður í fyrirtæki heldur upp á 25 ára starfsafmæli og býður vinnufélögum, fjölskyldum og vinum. Fyrirtækið lætur í té hin ýmsu drykkjarföng en starfsmaðurinn hefur sjálfur útbúið samlokur og kökur heima.

7.4. Samkomur með sameiginlegu borðhaldi á stofnunum eða í félögum

Víða hefur skapast sú hefð við mannfögnuði að þátttakendur matreiði fyrir sameiginlegt borðhald – bæði fyrir sjálfa sig og aðra. Oft er matreitt heima. Þetta geta verið samkomur í skólum og dagvistarstofnunum, í félögum eða í tengslum við trúarsöfnuði. Þetta eru samkomur sem eru hluti af eðlilegu heimilishaldi. Dæmi um slíkar samkomur á einkasviðinu eru:

- Samkomur á kirkjulegum vettvangi, t.d. kirkjukaffi með kökum eða sameiginlegu borðhaldi.
- Samkomur í skólum, dagvistarstofnunum barna eða dvalarheimilum s.s. afmæli og tækifærissamkomur.
- Samkomur í félögum, t.d. í siglingaklúbbum, hjá skátunum eða í íþróttafélögum.

Þær samkomur á kirkjulegum vettvangi sem teljast til einkasviðs, eru dæmigerðar samkomur sem haldnar eru í tengslum við guðsþjónustur eða annað safnaðarstarf. Þetta á við hvort heldur sem þátttakendurnir koma með mat að heiman eða að maturinn er matreiddur í húsakynnum safnaðarins.

Ýmsir söfnuðir hafa yfir safnaðarheimili að ráða, þar sem eldhús hefur verið innréttað með eiginlegu yfirbragði veitingastaðar og oft er fast starfslið tengt því. Einstaklingar geta bókað salarkynni og pantað mat hjá eldhúsinu fyrir samkomur. Slíkar samkomur teljast ekki til einkasviðs heldur er hér um eiginlega matvælastarfsemi að ræða.

Í öðrum tilvikum gegna safnaðarheimilin nokkurs konar hlutverki félagsheimilis sem einstaklingar geta notað við ýmis tilefni, t.d. fyrir erfidrykkjur eftir útfarir, þar sem eftirlifendur útvega sjálfir matreiðslumann eða aðra til þess að sjá um veitingarnar. Þetta telst tilheyra einkasviði með sama hætti og gildir um félagsheimili.

Þegar félög og klúbbar standa fyrir viðburðum, sem eru ekki í beinum tengslum við húsnæði klúbbsins, t.d. á torgi bæjarins telst það ekki vera á einkasviði, heldur er um matvælastarfsemi að ræða. Ef um er að ræða tilfallandi viðburð eða óverulega matvælastarfsemi og hún eru ekki rekin í eigin hagnaðarskyni, telst slíkt vera undir smáræðismörkunum, sjá t.d. dæmi í 10. kafla.

Einkasvið - Dæmi um samkomur þar sem þátttakendur koma með mat til sameiginlegs borðhalds í stofnunum og félögum

- Samkomur í kirkjustarfi, t.d. kirkjukaffi með kökum eða sameiginlegu borðhaldi eftir guðspjónustu ("súpu guðspjónusta"). Kökurnar eru bakaðar í einkaeldhúsum af sóknarbörnum, en maturinn er matreiddur í eldhúsinu, sem tilheyrir kirkjunni.
- Árleg skólaslit að vori. Nemendur, foreldrar, systkini og afar og ömmur eru boðin í grillveislu í skólanum. Þeir sem vilja grilla koma sjálfir með kjötið. Skólinn leggur til grill og brauð, salat og kaffi. Nemendur og kennarar hafa séð um að útbúa brauðið og salatbarinn í heimilisfræðistofunni.
- Sameiginlegt borðhald í grunnskóla vegna sérstaks tilefnis. Allir koma með rétt í sameiginlega borðhaldið.
- Félagasamtök sem halda vikulega fundi fyrir félagi. Tímabilið er frá september fram í maí. Framreidd er létt máltíð. Dæmigert er að á borðum sé súpa og brauð eða pasta- eða pottréttur. Heitir réttir eru fengnir frá birgi utan frá, t.d. lambasteik eða hangikjöt með jafningi. Ekkert starfslið er í eldhúsinu, en einn af félögnum sér um framreiða matinn og sér um uppþvottinn í eldhúsi samtakanna.
- Sameiginlegt borðhald í sameiginlegu húsnæði íþróttafélags. Borðhaldið er auglýst á töflu í húsnæðinu. Félagar koma með mat að heiman á sameiginlegt hlaðborð. Gestur eru velkomnir þótt þeir séu ekki félagsmenn.
- Foreldrar baka bolludagsbollur sem börnin hafa með sér í bolludagsveislu fyrir alla nemendur og kennara í skólanum.

7.5. Kennsla í matreiðslu

Matreiðsla sem á sér stað í kennsluskyni, í uppeldislegum eða meðferðarlegum tilgangi telst líka vera háttsemi/starfsemi á einkasviði.

Matreiðsla í skólaeldhúsum, þar sem nemendur matreiða handa sjálfum sér, er sambærileg og matreiðsla í einkaheimilishaldi og telst því vera á einkasviði. Ástæðan fyrir þessu er sú, að markmiðið með kennslu í heimilisfræðum er að kenna nemendum að búa til mat í einkaheimilishaldi. Skólaeldhús eru yfirleitt innréttuð með sama hætti og eldhús á einkaheimilum, og dæmigert er að nemendur búi til matarskammta, alveg eins og þetta væri heima hjá þeim. Þess konar matreiðsla má ekki koma í staðinn fyrir ríkjandi matarfyrikomulag í hlutaðeigandi skóla.

Það getur komið til þess að skóli þurfi að nota skólaeldhúsið fyrir matvælastarfsemi í afmarkaðan tíma. Þá nær matvælalöggjöfin yfir eldhúsið í hið tilgreinda tímabil og matvælastarfsemin er þá annað hvort yfir eða undir smáræðismörkunum.

Kennsla í matreiðslu af öðru tilefni, t.d. í kvöldskóla telst líka vera á einkasviði.

Einkasvið - Dæmi um kennslu í matreiðslu

- Þátttakendurnir taka þátt í eldamennsku í eldhúsi veitingastaðar og búa til ýmsa rétti ásamt matreiðslumönnum veitingastaðarins. Viðburðinum lýkur með kvöldverði og vínföngum fyrir þátttakendurna. Það er einungis sjálf samkoman sem telst vera á einkasviði.
- Kennsluferð í nýtingu afurða náttúrunnar lýkur með kvöldverði, t.d. sveppatínsluferð, þar sem þátttakendur taka þátt í að matreiða sveppasúpu.
- Kvöldskólasamtök halda námskeið einu sinni í viku "Betri matreiðsla fyrir karlmenn". Maturinn er matreiddur og borðaður af þátttakendum á námskeiðinu.

8. Einkenni matvælastarfsemi sem er undir smáræðismörkum

Við mat á því hvort matvælastarfsemi sé undir eða yfir smáræðismörkum þarf að skoða hversu samfelld og skipulögð starfsemin er og hvort hún er rekin í eigin hagnaðarskyni.

Ekki má selja unnin matvæli s.s. kökur, pylsur og samlokur í eigin hagnaðarskyni. Hins vegar mega aðilar (frumframleiðendur) sem rækta grænmeti, safna jurtum, safna eggjum og veiða fugla selja óunnar afurðir í eigin hagnaðarskyni, sjá nánar í 12. kafla.

Matvælastarfsemi sem ekki er með samfelldan rekstur eða tiltekið stig af skipulagi og ekki er rekin í eigin hagnaðarskyni, telst til starfsemi undir smáræðismörkum.

Matvælastarfsemi undir smáræðismörkum getur t.d. einkennst af:

- Matvælastarfsemin sem um ræðir fer sjaldan fram og umfang starfseminnar er lítið.
- Þiggjendur eða kaupendur verða að geta ályktað að matreiðslan hafi átt sér stað í eldhúsi sem hefur ekki starfsleyfi, t.d. einkaeldhúsi.
- Starfsemin er ekki samfelld, heldur gerist endrum og sinnum.

Í fyrirtækjum þar sem starfsemin er ekki samfelld, telst starfsemin til tækifærissviðburða. Nánar er fjallað um þessa starfsemi í 10. kafla.

Starfsemi sem felst í sölu á frumframleiðslu á matjurtum beint til neytanda t.d. við sölu meðfram þjóðvegum eða á sveitamörkuðum, telst til matvælastarfsemi undir smáræðismörkum, þ.e. ef starfsemin býr ekki við tiltekna samfellu og skipulag. Þetta gildir hvort heldur um er að ræða eiginlegan landbúnað/garðyrkju eða einstaklinga sem rækta grænmeti eða ávextir litlu magni í eigin garði og selja á uppskerutímanum. Tínsla einstaklinga á villtum sveppum, berjum eða jurtum sem eru síðan seldir til veitingastaða eða verslana fellur einnig undir matvælastarfsemi undir smáræðismörkum.



Ef rekstraraðili selur matvæli, sem falla undir neðangreindar reglugerðir þarf viðkomandi alltaf að fá starfsleyfi fyrir starfseminni:

- Reglugerð [nr. 605/2000](#) um matvæli í sérstökum læknisfræðilegu tilgangi,
- Reglugerð [nr. 520/2009](#) um ungbarnablöndur og stoðblöndur
- Reglugerð [nr. 708/2009](#) barnamat fyrir ungbörn og smábörn

Ef smásölufyrirtæki undir smáræðismörkum fær eftir umsókn, starfsleyfi frá eftirlitsaðila vegna starfsemi sem fellur undir ofangreindar reglugerðir þá gilda öll ákvæði matvælalöggjafarinnar um viðkomandi fyrirtæki.

9. Reglur um matvælastarfsemi án starfsleyfis

Þó svo að starfsemi sé ekki starfsleyfisskyld, er rekstraraðili ávallt ábyrgur fyrir öryggi þeirra matvæla sem boðin eru til sölu. Hann verður að tryggja að fólk veikist ekki af matnum. Matvælin mega ekki innihalda hættuleg efni og/eða sjúkdómsvaldandi gerla, veirur eða sníkjudýr eða vera hættuleg að öðru leyti.

9.1. Hvaða reglur gilda

Ákvæði í reglugerðum [nr. 103/2010](#) og [104/2010](#) ná ekki yfir matvælastarfsemi sem er undir smáræðismörkunum. Í reglugerðum [nr. 102/2010](#) og [580/2012](#) eru settar fram almennar kröfur varðandi matvælaöryggi, framleiðslu og dreifingu matvæla, sem gilda um þessa starfsemi.

Þessir aðilar eru undanskildir ákvæðum laga [nr. 93/1995](#) um starfsleyfi og þurfa því ekki að fá starfsleyfi hjá heilbrigðiseftirliti sveitarfélaganna.

Fyrirtæki undir smáræðismörkum þurfa þó að virða eftirfarandi kröfur:

- Matvæli mega ekki valda heilsutjóni eða vera óhæf til manneldis.
- Markaðssetning matvæla má ekki vera villandi.
- Aðilar skulu sjá til að matvælin standist kröfur í matvælaeignun [\(nr. 102/2010\)](#), m.a. að annast sjálfir eftirlit með starfseminni, þ.e. að framkvæma eftirlit með sjálfum sér svo tryggt sé að öll nauðsynleg aðstaða sé til staðar. Einnig skulu þeir geta upplýst neytendur um innihaldsefni, einkum ofnæmis og ópolsvalda. Þá þurfa aðilar að geta tryggt rekjanleika, þ.e. að vita hvaðan vörur eru komnar.
- Aðilar skulu sjá til þess að innkalla matvæli sem hugsanlega reynast vera hættuleg, t.d. með fréttatilkynningum í fjölmiðlum um hættulegar vörur sem þegar hafa verið markaðssettar.

Til þess að geta staðið undir öllum viðeigandi kröfum í matvælalöggjöfinni þarf sá sem er ábyrgur fyrir matvælastarfseminni að sjá til þess að fyrir hendi sé nauðsynleg aðstaða, burtséð frá því hvort notað er einkaeldhús, eldhús í félagsheimili eða staðið er í sölubás á útmarkaði. Í þessu felst m.a. að fyrir hendi sé nægilegt athafnarými til að meðhöndla matvælin, svo þau verði ekki fyrir mengun og að til staðar sé hreinlætisaðstaða o.s.frv. Ef hita þarf matvælin þarf að vera aðstaða til þess, til dæmis nægilega margar eldunarhellur eða ofnar. Ef kæla á matvælin þarf líka að vera fyrir hendi kælibúnaður til þess, t.d. nægilegt magn kælikápa eða frystiskápa. Ef matvæli eru seld í sölubás á útmarkaði,

getur reynst nauðsynlegt að hafa tiltæka yfirbreiðslu, svo að koma megi í veg fyrir að matvælin mengist.

9.2. Einkaeldhús sem matvælastarfsemi undir smáræðismörkum

Í einkaeldhúsum getur farið fram starfsemi, sem fellur undir smáræðismörkin, eða þau geta verið hluti af slíkri starfsemi. Þetta gildir t.d. í sambandi við fjáröflun í góðgerðaskyni:

- Sala á heimatilbúinni sultu frá söluborði vegna fjáröflunar fyrir ungmennafélag.
- Bakstur í litlu magni í einkaeldhúsi sem er ætlað til sölu á kökubasar til styrktar kvenfélaginu á staðnum.
- Fjáröflun í skóla, sem selja bollur sem foreldrar barna í 6. bekk hafa bakað til að safna fé vegna sumarferðar.

Einstakir neytendur eiga að geta séð hvort matvæli sem þeir kaupa eða veita viðtöku, koma frá matvælafyrirtækjum sem hafa starfsleyfi eða hvort um er að ræða matvæli sem eru seld eða afhent frá einkaaðilum eða frá matvælastarfsemi sem er undir smáræðismörkum. Meginreglan er sú að vörur sem eru framleiddar hjá aðila undir smáræðismörkum – þ.á m. einkaeldhúsum – eru ekki seldar frá stöðum, sem hafa yfirbragð eiginlegra verslana. T.d. má blómasali, sem útbýr blómakörfu með smákökum og sultu, ekki nota kökur og sultur frá aðila sem er undir smáræðismörkum og heldur ekki kökur og sultu sem er búin til í einkaeldhúsi blómasalans. Þegar neytandi kaupir tilbúnar vörur í verslun, á hann að geta gert ráð fyrir, að þær vörur sem hann kaupir, séu frá fyrirtækjum sem eru undir reglubundnu opinberu eftirliti.

9.3. Ábyrgð neytenda

Um leið og neytandi tekur ákvörðun um að kaupa matvæli frá aðila sem ekki hefur starfsleyfi tekur hann ábyrgð á því. Þar sem starfsemin er ekki með leyfi og reglubundið opinbert eftirlit fer ekki fram er framleiðandinn sjálfur alfarið ábyrgur fyrir sinni vöru og neytandinn fyrir neyslu hennar. Ef neytandinn telur sig hafa veikt eftir neyslu slíkra matvæla er möguleiki á að höfða einkamál gagnvart þeim aðila sem seldi honum matvælin. Neytandi á að geta spurt um innihaldsefni þeirra matvæla sem eru á boðstólum. Þeir sem eru með alvarlegt ofnæmi eða óþol gagnvart t.d hnetum eða eggjum verða alltaf sjálfir að meta hvort slíkum upplýsingum sé treystandi.

9.4. Opinbert eftirlit með rekstraraðilum undir smáræðismörkum

Reglulegt opinbert eftirlit fer ekki fram með starfsemi undir smáræðismörkum enda hefur heilbrigðiseftirlitið ekki endilega vitneskju um rekstraraðilana.

Þó getur verið að eftirlit verði haft með stærri viðburðum, sem heilbrigðiseftirlitið fær vitneskju um annað hvort frá fjölmiðlum eða vegna ábendinga frá borgurunum.

Ef ástæða er til að efast um öryggi þeirra matvæla sem eru á boðstólum á heilbrigðiseftirlitið rétt á að hafa óhindraðan aðgang að athafnasvæðum þar sem matvæli eru boðin til sölu.

Ef matvælin eru ekki örugg, getur heilbrigðisfirtilið beitt viðurlögum fyrir brot, t.d. lagt bann við framleiðslu eða markaðssetningu matvæla eða gefið fyrirskipun um breytingar á framleiðslunni eða á þeim athafnasvæðum þar sem matvæli eru boðin til sölu.

10. Undir smáræðismörkum – starfsemi án tiltekinnar samfellu - tækifærisviðburðir

Sala á matvælum sem fer fram sjaldan telst starfsemi án tiltekinnar samfellu. Ef markmið með sölunni er ekki eigin hagnaður telst slík starfsemi undir smáræðismörkum og því ekki þörf á starfsleyfi. Ákvörðun um hvort starfsemi sé undir smáræðismörkum byggir á mati.

Við matið skal styðjast við eftirfarandi atriði:

- Hvort um sé að ræða sölu þar sem hagnaður rennur til góðgerðamála eða félagsstarfsemi s.s. keppnisferða, kórferðalags eða skólaferðalags og þess háttar.
- Hversu oft eiga viðburðirnir sér stað.
- Hve lengi í senn standa viðburðirnir.
- Sambland af þessum atriðum.

Vikulegir viðburðir geta ekki verið undir smáræðismörkum en viðburðir sem eru haldnir allt að 8 sinnum á ári geta verið undir smáræðismörkum. Hér getur verið um margvíslega og ólíka starfsemi að ræða, t.d. getur markaðsbás, sem stendur tvo daga í senn, verið með matvælastarfsemi allt að 8 sinnum á ári. Markaðsbásar í tengslum við hátíðahöld geta verið settir upp allt að 3 sinnum á ári, og þá allt að 5 daga í senn. Meta verður heildstætt hvort starfsemi sé undir smáræðismörkunum með því að skoða hversu oft og hversu lengi viðburðirnir eiga sér stað og hvort starfsemi er rekin í eigin hagnaðarskyni. Í heild sinni getur almennt séð ekki verið um meira en 20 daga að ræða samtals á einu ári.

Sala á matvælum sem liggur undir smáræðismörkum má ekki vera í eigin hagnaðarskyni (sjá undantekningu í 12. kafla um frumframleiðendur). Þetta þýðir að ágóði af sölunni verður að renna til góðgerðarmálefnis, félagsstarfa eða ferðalaga íþróttafélags, skóla, kórs og þess háttar. Markmið með sölunni verða að vera skýr og liggja fyrir.

Ef samkomur eru með vissum samfelldum hætti sem fer fram úr því að vera tækifærisviðburðir, geta þær því aðeins fallið undir smáræðismörkin, að samkomurnar skorti upp á tiltekið skipulag og séu ekki í eigin hagnaðarskyni.

Þegar um tækifærisviðburði er að ræða eru engin takmörk fyrir því hvaða matvæli eru til umsýslu eða meðhöndlunar, ef aðeins eru fyrir hendi viðunandi aðstaða og farið er eftir almennum reglum um öryggi matvæla (sjá kafla 9.1).

Undir smáræðismörkum - dæmi um tækifærisviðburði þar sem starfsemi er ekki í eigin hagnaðarskyni

- Basar sem selur heimatilbúin matvæli s.s. heimatilbúna sultu, heimabakaðar “muffins“ og jólasnákökur frá bási á jólavörumarkaði allt að fjórar helgar fyrir jól.
- Basar kvenfélags haldinn 1-2 sinnum árlega. Félagar baka heima og selja kökur í anddyri stórmarkaðs, verslunarmiðstöð eða í útirtjaldi.
- Deild í íþróttafélagi grillar pylsur, hitar pizzur og samlokur á 17. júní og/eða á bæjarhátíð sem stendur í 3-4 daga.
- Deild í íþróttafélagi býr til samlokur (rækju, skinku...) og selur ásamt gosdrykkjum á bæjarhátíðum.
- Íþróttafélag selur gosdrykki og ristað samlokubrauð fyrir þátttakendur og áhorfendur á æfingarkvöldum, á heimakappleikjum og á mótum sem félagið stendur fyrir.
- Sett er upp leikrit eða skemmtun af áhugaleikfélagi, t.d í garði eða í félagsheimili. Sýningar eru alls 18 talsins, á 6 dögum. Sjálfboðaliðar útbúa samlokur og kleinur, smyrja flatbrauð með hangikjöti og selja í tengslum við sýningarnar ásamt kaffi og kakó.
- Félagar í Lions klúbbnum á staðnum baka og framreiða pönnukökur á bæjartorginu eina helgi til að auglýsa sig eða selja til að safna fé til góðgerðarmála.
- Staðbundið safn skipuleggur víkingahátíð í viku. Hátíðin er auglýst staðbundið. Safnið er sjálft með tvo bása með sjálfboðaliðum, en önnur fyrirtæki á staðnum eru með aðra bása. Úr bás safnsins eru seld matvæli sem hafa verið elduð í eldhúsinu í safninu.
- Á safnadegi í byggðasafni er boðið uppá lummur með rabbarbasultu eða flatkökur bakaðar á staðnum.
- Sumarleikhús er sett upp í 14 daga á hverju sumri. Hægt er að kaupa kaffi/te og kalda drykki ásamt kökum, poppkorni, ís o.fl. (söluturnavörur). Einnig lummur, kleinur, kaffi og kakó.
- Hjólaklúbbur heldur hjólreiðakeppni bæði fyrir klúbbmeðlimi og fólk utan klúbbsins. Sjálfboðaliðar í klúbbnum útbúa kjúklingasalát heima og það er svo selt þátttakendum, fjölskyldum þeirra og áhorfendum.
- Deild í íþróttafélagi á Candyflossvél og selur úr henni á 17. júní og/eða á bæjarhátíð.
- Skíðadeild íþróttafélags opnar sölubás í 4 daga á bæjarhátíð, söluvarningur er gos í einnota drykkjarílátum, sælgæti, innpakkaður ís, seldur beint úr frystikistu, pylsur í brauði, samlokur framleiddar í heimahúsi og kaffi.
- Fimleikadeildin bakar vöflur í tjaldi á degi íþróttafélagsins og selur ásamt kaffi og gosdrykkjum í garði í bæjarfélaginu.
- Skátar baka kökur í heimahúsi og selja ásamt kaffi í veitingatjaldi í miðbænum á 17. júní.
- Kvenfélagskonur sjóða sultur úr berjum/rabbarbara og selja á bæjarhátíð sem stendur í 3 daga.

11. Undir smáræðismörkum – starfsemi án tiltekins stigs af skipulagi

Með matvælastarfsemi án tiltekins skipulags er átt við að starfsemin sé ekki rekin í eigin hagnaðarskyni og að hún sé ekki skipulögð sem eiginlegt matvælafyrirtæki og að umfang matvælastarfseminnar sé lítið. Einkenni slíkrar starfsemi er að matvælin eru einungis lítill hluti af starfseminni.

- Um er að ræða **óverulega matvælastarfsemi**, annað hvort af því að meðferð matvælananna er hliðargrein samanborin við hið eiginlega takmark starfseminnar, eða að starfsemin er í sjálfu sér mjög óveruleg, t.d. sala við vegabrun eða vissar skólasölubúðir. Í sumum tilvikum er einungis um að ræða aukna þjónustu við neytendur/viðskiptavinina (kafli 11.1) og ef

hagnaður er af starfseminni rennur hann til góðgerðarmála eða félagsstarfsemi (t.d. starfsmannafélags).

Matvælastarfsemi sem ekki hefur tiltekið stig skipulags, getur átt sér stað án takmörkunar á því hve oft hún á sér stað.

Fram fer sérstakt mat á því hvort matvælastarfsemin býr við tiltekið stig skipulags.

Eftirfarandi þætti skal taka til skoðunar til að skera úr um það hvort matvælastarfsemi sé **með** tiltekið stig af skipulagi:

- Krafist er greiðslu með ávinning fyrir augum, þannig að framreiðsla matar og drykkja hefur viðskiptalegt yfirbragð. Við matið á viðskiptalegu yfirbragði kemur markaðssetning inn í myndina, þ.á m. hvort matseðlar eru fyrir hendi, auglýsingaskilti fyrir framan staðinn eða auglýsingar að öðru leyti.
- Verulegur hluti af markmiði fyrirtækisins er að framreiða mat og drykki. T.d. eldhús í opnum húsum, athvörf, veitingasala í golfskálum, vissar stúkur og þess konar.
- Fyrirtækið hefur starfsfólk til að búa til mat.
- Viðskiptavinirnir hafa réttmæta ástæðu til að ætla, að starfsemi sæti reglubundnu opinberu eftirliti.

Sumar tegundir matvælafyrirtækja falla undir smáræðismörk, vegna þess að matvælastarfsemin hefur einkenni þess að vera aukajónusta fyrir móttakendurna. Matvælastarfsemi telst vera óveruleg starfsemi hjá fyrirtæki, sem ekki er með neina matvælastarfsemi að öðru leyti. Því mun t.d. kaffi og te, sem hárgreiðslukona ber fram, og sala íþróttafélaga á íþróttadrykkjum, falla undir smáræðismörkin, af því að framreiðslan og salan er óveruleg starfsemi í samanburði við aðra starfsemi þessara aðila.

Undir smáræðismörkum – Dæmi um rekstraraðila með óverulega matvælastarfsemi

- Kaffi og te sem borið er fram á hárgreiðslustofu.
- Sala á sælgæti, ís og gosdrykkjum, hjá íþróttafélögum, ef hagnaður af sölunni rennur til góðgerðarstarfsemi félagsstarfs.
- Athvarf félagsmálayfirvalda fyrir geðfatlaða. Opið einu sinni í viku. Lagað er kaffi og te, og stöku sinnum er boðið upp á smákökur gegn greiðslu. Ágóði rennur til starfseminnar.
- Flutningafyrirtæki, þar sem vöruflutningur er ekki aðalstarfsemi, geta fallið undir smáræðismörkin, t.d. leigubílastöð, sem stöku sinnum tekur að sér að keyra út mat handa ellilífeyrisþegum.
- Stjórnámálmenn, sem deila út einhverju til að borða eða drekka á fundi, sem er liður í kosningabaráttu, t.d. heimatilbúnum bollum.
- Skátafélag, sem steikir kleinur eða bakar pönnukökur yfir eldi á torgi bæjarins um leið og annað skátastarf á sér stað, t.d. þegar verið er að reyna að afla nýrra félaga eða ef til vill bara sem sumarviðburður. Þetta getur líka verið tækifærisviðburður. Ágóði rennur til skátastarfsins.

12. Afhending á frumframleiðsluvörum beint til neytenda

12.1. Matjurtir

Skráðir ræktendur matjurta mega afhenda lítið magn af matjurtum sem þeir rækta beint til neytenda og til staðbundins smásöluvirketækis sem er ekki lengra en 50 km frá ræktunarstað. Þetta þýðir að ekki er krafist starfsleyfis til pökkunar matjurta eða til reksturs smásölu ef bóndi sem ræktar matjurtir hyggst afhenda matjurtir frá eigin ræktun beint til neytenda, til staðbundins smásöluvirketækis eða á sveitamarkað í nágrenninu. Hér er átt við það sem fellur undir 3. tl. í 2. grein reglugerðar [nr. 580/2012](#) um framleiðslu og markaðssetningu aðila undir smáræðismörkum á matvælum og afhendingu frumframleiðenda á litlu magni matvæla beint til neytenda og staðbundina smásöluvirketækja.

Afhending á bauna- og fræspírum til neytenda krefst alltaf starfsleyfis þar sem sú framleiðsla þarfnast mikillar sérþekkingar til að tryggja að slík matvæli séu örugg og því krefst hún reglulegs eftirlits.

Miða skal við að magn sem afhent er á þennan hátt sé ekki meira en 1/3 af því heildarmagni sem framleitt er. Bóndi sem afhendir matjurtir beint til neytenda eða smásöluvirketækis á staðnum ber ábyrgð á öryggi þeirra.

Afhending matjurta beint til neytenda

- Ræktandi matjurta afhendir tómata, gúrkur og paprikur í bökkum til pökkunarvirketækis. Hann þakkar sjálfur tómötum, gúrkum og paprikum sem hann selur frá palli úti við veg.
- Ræktandi selur kryddjurtir og blaðsalat til smásöluverslunar eða veitingastaðar í nágrenninu ýmist pakkað eða í bökkum.
- Ræktandi fer með kartöflur, gulrætur og rófur á sveitamarkað í byggðalaginu og selur sjálfur.
- Ræktandi grænmetis afhendir blómkál og spergilkál til aðila sem skipuleggur sveitamarkað í byggðalaginu sem selur það til neytenda.

12.2. Frumframleiðsluvörur undir smáræðismörkum

Í þessum kafla er fjallað um það sem fellur undir 3. tl. í 2. gr. reglugerðar [nr. 580/2012](#) en það er framleiðsla og markaðssetning aðila undir smáræðismörkum á matvælum og afhendingu frumframleiðenda á litlu magni matvæla beint til neytenda og staðbundinna smásöluvirketækja. Hér er átt við afhendingu ræktuðum og villtum frumframleiðsluvörum úr jurtaríkinu og óunnum afurðum sem fengin eru með dýra og fiskveiðum, enda sé starfsemi ekki samfelld heldur tilfallandi og lýtur ekki sérstöku skipulagi. Þess konar starfsemi má vera rekin í eigin hagnaðarskyni.

Aðilar sem rækta matjurtir til eigin nota mega selja lítið magn maturta til neytenda eða á staðbundnum markaði í byggðalaginu. Þetta gildir þó ekki fyrir bauna- og fræspírur. Við kaup verður neytanda að vera ljóst að grænmetið sé ekki ræktað af skráðum aðila sem er undir opinberu eftirliti.

Einstaklingum sem tína villt ber, villta sveppi og villtar jurtir er heimilt að afhenda þær til verslana eða veitingastaða. Heimilt er að hreinsa afurðirnar en pökkun og þurrkun krefst starfsleyfis.

Veiðimenn sem veiða villtan fisk, villta fugla og þeir sem safna eggjum geta afhent afurðir sínar beint til neytenda, til verslana eða veitingahúsa. Skilyrði er að fuglarnir séu heilir þ.e. flánig/reyting og innanúrtaka skal framkvæmd af þeim sem tekur við afurðunum. Fisk skal aftur á móti blóðga og slægja

eins fljótt og kostur er. Sé móttakandi verslun eða veitingahús skal aðstaða til meðhöndlunar á fuglum vera til staðar þannig að komist verði hjá mengun annarra matvæla.

Veiðimenn sem ætla að selja afurðir sínar úrbeinaðar, flakaðar eða unnar þurfa að kaupa slíka þjónustu af aðilum sem hafa starfsleyfi til þess háttar starfsemi.

Aðilar án starfsleyfis sem afhenda frumframleiðsluvörur til neytanda eða til smásöluvyrtaækis eru ábyrgir fyrir öryggi varanna. Þeir skulu sjá til þess að frumframleiðsluvörurnar komi ekki frá svæðum sem eru menguð og að sveppir séu ekki eittraðir. Sá sem tekur við slíkum vörum er einnig ábyrgur fyrir því að matvælin sem hann tekur við séu örugg. Sjá nánar í 5. kafla.

Frumframleiðsla undir smáræðismörkum - dæmi

- Einstaklingur eða fjölskylda ræktar grænmeti til eigin neyslu. Uppskeran er góð og hluti hennar er seldur á markaði í sveitarfélaginu.
- Einstaklingar tína ber, hreinsa þau og selja til verslunar sem pakkar berjunum.
- Einstaklingar tína jurtir og selja þær til matvælafyrirtækis með starfsleyfi sem þurrkar jurtirnar og pakkar þeim.
- Veiðimaður selur heilan ómeðhöndlaðan svartfugl eða lunda til vinnslustöðva, veitingastaða og verslana sem hafa aðstöðu til að vinna slíkt matvæli.
- Einstaklingur safnar eggjum villtra fugla og selur til verslana eða veitingastaða.
- Veiðimaður selur slægðan fisk sem hann hefur veitt til verslunar eða veitingahúss. Fiskurinn verður að vera heill (óflakaður) en slægður.
- Sjómaður selur fisk sem hann hefur veitt beint til neytanda. Salan fer fram við skipshlið.
- Fiskeldisfyrirtæki selur slægðan fisk beint frá fiskeldinu til neytanda eða í litlu magni til staðbundins veitingahúss. Dreifing á landsvísu krefst starfsleyfis fyrir slátrun fisksins.

matvælafyrirtækis.

Staðbundið smásöluafyrirtæki: Með staðbundnu smásöluafyrirtæki er átt við fyrirtæki sem afhendir matvæli beint til neytenda og er ekki í meira en 50 km fjarlægð frá frumframleiðenda.

Lítið magn: Með litlu magni er átt við að afhending frumframleiðandans á matvælum úr jurtaríkinu telst vera aukastarfsemi hjá hlutaðeigandi og smávægileg samnborin við aðra starfsemi sem á sér stað hjá framleiðandanum.

Óunnar afurðir: Með ónunnum afurðum er átt við að dýrin/afurðirnar hafi ekki verið fláð, reitt, eða að búið sé að taka innflyin úr þeim, þó á þetta ekki við um slægingu á fiski. Sama á við um afurðir sem ekki er búið að stykkja, hluta sundur, sneiða, úrbeina, hakka, mylja, skera, afhýða, mala og frysta eða afurðir þar sem ekki er búið að vinna afurðirnar með einhverjum þeim hætti að það hefur í för með sér umtalsverða breytingu á upphaflegu afurðinni, þ.m.t. hitun, reyking, söltun, þroskun, þurrkun, kryddlagning, úrdráttur eða þrýstimótun eða samsetning þessara aðgerða.

4. gr.

Matvælaöryggi, framleiðsla og markaðssetning.

Aðilar undir smáræðismörkum og frumframleiðendur, sem reglugerð þessi nær til, skulu tryggja að matvæli sem þeir framleiða og markaðssetja séu örugg og ekki heilsuspillandi eða óhæf til neyslu. Við ákvörðun um hvað teljist ekki örugg, þ.e. heilsuspillandi eða óhæf matvæli til neyslu skal hafa hliðsjón af 8. gr. a. laga nr. 93/1995 um matvæli, með síðari breytingum.

Aðilar undir smáræðismörkum og frumframleiðendur, sem reglugerð þessi nær til, skulu haga starfsemi sinni í samræmi við meginreglur um almenna hollustuhætti og tryggja að matvæli óhreinast ekki eða spillist á annan hátt. Matvælin skal geyma þannig að þau verði ekki fyrir skemmdum eða spillist á annan hátt. Tilgreindum aðilum ber að tryggja með eigin eftirliti að starfsemi þeirra sé í samræmi við reglugerð þessa.

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.

Matvælastofnun er heimilt að gefa út leiðbeiningar og viðmiðunarreglur varðandi hollustuhætti, efnainnihald, viðmiðunarmörk fyrir örverur, merkingar og umbúðir sem aðilum undir smáræðismörkum og frumframleiðendum, sem reglugerð þessi nær til, ber að fylgja.

5. gr.

Innköllun og rekjanleiki.

Ef aðilar undir smáræðismörkum eða frumframleiðendur, sem reglugerð þessi nær til, álíta eða hafa ástæðu til að álíta að matvæli, sem þeir hafa framleitt eða markaðsett, séu ekki í samræmi við kröfur um öryggi matvæla, sbr. 4. gr., skulu þeir tafarlaust gera ráðstafanir til að taka umrædd matvæli af markaði og tilkynna það hlutaðeigandi opinberum eftirlitsaðila. Ef matvælin eru komin í hendur neytenda skulu þeir upplýsa á skilvirkan og nákvæman hátt um ástæður þess að matvælin eru tekin af markaði og, ef nauðsyn krefur, að innkalla matvælin sem þegar hafa verið afhent neytendum ef aðrar ráðstafanir nægja ekki til að tryggja víðtæka heilsuvernd.

Þegar við á skal vera fyrir hendi möguleiki til að rekja feril matvæla, þ.e. að hægt sé að tilgreina hvaðan matvæli eru fengin og til hvaða fyrirtækja þau eru afhent.

6. gr.

Leyfisveitingar.

Aðilar undir smáræðismörkum og frumframleiðendum, sem falla undir reglugerð þessa, þurfa ekki leyfi, skv. 9. og 20. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli, með síðari breytingum, til að framleiða og markaðssetja matvæli sem reglugerð þessi nær til.

7. gr.

Matvælaeftirlit, varúðarráðstafanir, þvingunarúrræði og valdsvið.

Þrátt fyrir að ekki sé gert ráð fyrir almennu reglubundnu matvælaeftirliti með aðilum undir smáræðismörkum og frumframleiðendum, sem falla undir reglugerð þessa, er eftirlitsaðilum heimilt að sinna eftirliti ef nauðsyn krefur og fer það þá fram skv. IX. kafla laga nr. 93/1995 um matvæli. Um varúðarráðstafanir, þvingunarúrræði og valdsvið eftirlitsaðila fer skv. XI. kafla sömu laga.

8. gr.

Viðurlög.

Brot gegn reglugerð þessari varða viðurlögum samkvæmt lögum nr. 93/1995 um matvæli, með síðari breytingum. Með mál út af brotum skal farið skv. lögum um meðferð sakamála.

9. gr.

Gildistaka.

Reglugerð þessi er sett með heimild í 2. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli, með síðari breytingum og öðlast þegar gildi.

Sjávarútvegs- og landbúnaðarráðuneytinu, 3. júlí 2012.

F. h. r.

Sigurgeir Þorgeirsson.

Baldur P. Erlingsson.

B-deild - Útgáfud.: 6. júlí 2012