

Matvælastofnun skal vinna að samræmingu krafna sem gerðar eru til starfsemi á sviði matvælaeftirlits og að slíkum kröfum sé framfylgt. Í leiðbeiningum þessum eru settar fram viðmiðunarreglur Matvælastofnunar hvað varðar sölu á óvörðu brauðmeti í sjálfsafgreiðslu svo tryggt sé að þær séu þær sömu um land allt. Sérstaklega er vakin athygli á því að samkvæmt lögum um matvæli ber heilbrigðisnefndum sveitarfélaga að fylgja leiðbeiningum og viðmiðunarreglum um framkvæmd matvælaeftirlits sem Matvælastofnun gefur út.

Viðmiðunarreglur þessar eru settar með vísan í 8. mgr. 22.gr. laga um matvæli nr. 93 frá 1995, með síðari breytingum.

## Inngangur

Í matvöruverslunum hefur brauð og sætabrauð (brauðmeti) verið boðið til sölu óinnpakkað í sjálfsafgreiðslu. Nauðsynlegt er að verja brauðið fyrir mengun eða hindra að það spillist á einhvern hátt, með því að geyma það í lokuðum ílátum. Það sem helst ógnar öryggi óvarins brauðmetis í sjálfsafgreiðslu er mengun s.s. ryk og óhreinindi frá umhverfi og viðskiptavinum. Mest hættu stafar þó frá hósta, hnerra og af handfjötun viðskiptavina á óvörðu brauðmeti.

Verslanir sem bjóða viðskiptavinum sínum upp á óinnpakkað (óforpakkað) brauðmeti í sjálfsafgreiðslu þurfa að þekkja hættuna sem því fylgir og hvernig megi lágmarka hana. Brauðmeti tilheyrir þeim flokki matvæla, sem kallaður hefur verið „matvæli tilbúin til neyslu“ þ.e. matvæli sem fá enga meðhöndlun fyrir neyslu s.s. hitun eða skulun sem hægt er að beita við ýmis önnur matvæli sem eru í sjálfsafgreiðslu. Því er mikilvægt að meðhöndla þessi matvæli með það í huga. Bakteríur og veirur geta borist í miklu magni með hósta, hnerra og af óhreinum höndum. Sem dæmi um smithættu má nefna að aðeins þarf eina nóróveiru til þess að valda sýkingu og að einstaklingur getur borið með sér smit í tvo sólarhringa eftir að vera orðinn einkennalaus. Einnig er hættu á að ofnæmisvaldar berist í brauð, t.d. með áhöldum eða af höndum viðskiptavina (krossmengun).

Þessar viðmiðunarreglur gilda um búnað, utanumhald og upplýsingagjöf við sölu á óvörðu brauðmeti í sjálfsafgreiðslubörum. Þessum viðmiðunarreglum er ætlað að tryggja öryggi óvarins brauðmetis eins og kostur er.

## Gildissvið

Þessar leiðbeiningar gilda um sjálfsafgreiðslu á óvörðu brauðmeti (brauði og sætabrauði).

## Skilgreiningar

Brauðmeti: Brauð, þ.m.t. ostaslaufur, pizzasnúðar, croissant og slíkar vörur og sætabrauð.

Brauðbar: Innrétting í matvælafyrirtæki með lokuðum ílátum fyrir brauðmeti sem ekki er pakkað í neytendaumbúðir og þar sem neytandinn sjálfur velur matvælin og pakkar þeim (sjálfsafgreiðsla).

Óvarið brauðmeti: Brauðmeti sem ekki hefur verið pakkað í neytendaumbúðir (óinnpakkað).

Lokuð ílát: Ílát með áföstu loki eða hurð sem ver brauðmeti fyrir mengun eða að það spillist á annan hátt. Viðskiptavinur þarf að opna ílátið og nota áhöld til að ná í brauðmetið sem hann ætlar að kaupa. Þegar viðskiptavinur hefur náð í vöruna er æskilegt að lokið/hurðin falli aftur og verji innihaldið fyrir mengun.

## Vöruframboð

Í brauðbörum er einungis leyfilegt að stilla fram vörum sem þola geymslu við stofuhita. Ekki er leyfilegt að bjóða upp á vörur sem innihalda rjóma eða aðrar fyllingar og sambærilegt skraut eða hjúp sem ekki má geyma við stofuhita með tilliti til matvælaöryggis.

Dæmi um vörur sem leyfilegt er að bjóða upp á eru brauð, brauðbollur, rúnstykki, kleinur, kanilsnúðar (ömmusnúðar), kleinuhringir, snúðar með glassúr, vínarbrauð, croissant, ostaslaufur og pizzasnúðar.

Ekki er leyfilegt að bjóða upp á matvæli sem halda á heitum, smurt brauð eða aðrar kælivörur í sjálfsafgreiðslu nema til staðar sé búnaður, sem er sérstaklega hannaður með öryggi þeirra matvæla í huga.

## Starfsleyfi

Matvælafyrirtæki skulu hafa starfsleyfi frá viðkomandi opinberum eftirlitsaðila. Í starfsleyfi skal koma fram að fyrirtækið hafi leyfi til sjálfsafgreiðslu matvæla, þ.m.t. sölu á óvörðu brauðmeti.

## Aðföng

Allt hráefni sem notað er til framleiðslu á brauðmeti skal ætlað til matvælaframleiðslu og allt brauðmeti, sem boðið er til sölu í brauðbarnum, skal koma frá framleiðanda sem hefur gilt starfsleyfi til framleiðslu matvæla.

## Ábyrgð

Sala á óvörðu brauðmeti í brauðbar er á ábyrgð verslunarinnar. Ábyrgðin nær m.a. til;

1. Hollustuhátta við dreifingu á matvælunum.
2. Efna og hluta í snertingu við matvæli.
3. Upplýsingagjafar til viðskiptavina um innihaldsefni í brauðmeti, þ.m.t. ofnæmis- og ópolsvalda.
4. Þjálfunar og fræðslu starfsfólks.
5. Móttökueftirlits.
6. Eftirlits með sjálfsafgreiðslubarnum.

## Búnaður

1. Óvarið brauðmeti sem selja á í sjálfsafgreiðslu skal geyma í lokuðum ílátum / umbúðum / geymslum (t.d. skáp) í brauðbarnum.
2. Til að lágmarka hættu á krossmengun skal hentugt áhald vera til staðar fyrir hverja tegund brauðmetis í brauðbarnum.
3. Nægjanlegur fjöldi áhalda skal vera til staðar svo hægt sé að skipta um þau reglulega yfir daginn.
4. Áhöld skulu geymd á sérstökum stað, föst við sjálfsafgreiðslubarinn, en ekki innan um óvarin matvæli.
5. Umbúðir fyrir viðskiptavini skulu geymdar þannig að þær óhreinkist ekki eða spillist á annan hátt.
6. Neðstu ílát í sjálfsafgreiðslubar skulu ekki staðsett nær gólfi en 50 cm.
7. Ílát, áhöld og aðrir hlutir sem ætlað er að snerta matvæli skulu uppfylla þær kröfur sem gerðar eru til matvælasnertiefna og þannig gerð að þau spilli ekki matvælum.
8. Sérstök, afmörkuð aðstaða þarf að vera til staðar til að þrifa áhöld og ílát. Æskilegt er að áhöld og ílát séu þrifu í uppþvottavél.

- Aðstaða til handþvotta þarf að vera búin frítt standandi handlaug með handfrjálsum blöndunartækjum og við handlaug skulu vera veggfastir skammtarar fyrir hreinlætisgögn (einnota pappírspurrkur, fljótandi handsápu og gerileyði).
- Sjálfsafgreiðslubarinn, áhöld og ílát skulu vera þannig úr garði gerð að þrif og sótthreinsun séu auðveld. Bastkórfur er mjög erfitt að þrifa og sótthreinsa og skulu ekki notaðar í brauðbarnum.
- Ílát, áhöld og annar búnaður skal þriffin daglega.

## Umgengnisreglur

- Á brauðbarnum eða við hann skulu vera skýrar umgengnisreglur fyrir viðskiptavinum þar sem fram kemur mikilvægi þess að:
  - nota áhöld,
  - ganga vel um sjálfsafgreiðslubarinn,
  - snerta ekki óvarin matvæli,
  - setja ekki óvarin matvæli aftur í sjálfsafgreiðslubarinn ef matvælin hafa verið snert,
  - hafa strax samband við starfsfólk ef vandamál koma upp (t.d. matvæli hafa verið snert eða óhreinkast með öðrum hætti) eða spurningar vakna.

Dæmi um merkingu:

### Viðskiptavinir

Vinsamlegast gangið snyrtilega um brauðbarinn.  
Notið viðeigandi áhöld og snertið ekki á óinnpökkuðu brauðmeti með höndunum.  
Ekki skila óinnpökkuðu brauðmeti sem tekið hefur verið fram aftur í ílátin.  
Vinsamlegast látið starfsfólk vita ef eitthvað vantar eða fer úrskeiðis (t.d. ef brauðmeti hefur verið snert, hóstað eða hnerrað hefur verið yfir óvarið brauðmeti, áhöld hafa verið skilin eftir innan um óvarið brauðmeti).

## Krafa um miðlun upplýsinga um matvæli til neytenda

- Ef starfsmaður hefur ekki fasta viðveru við brauðbarinn þurfa eftirfarandi upplýsingar að vera annað hvort við hverja tegund brauðmetis (hillumerkingar) eða á tilteknum og skýrt merktum stað við brauðbarinn (t.d. mappa með eftirfarandi upplýsingum):
  - Heiti matvælanna.
  - Listi yfir innihaldsefni.
  - Magn tiltekinna innihaldsefna eða flokka innihaldsefna.
  - Sérstök geymsluskilyrði og/eða notkunarskilyrði.
  - Nafn eða firmaheiti og heimilisfang ábyrgðaraðila
  - Notkunarleiðbeiningar þegar erfitt er að nota matvælin á réttan hátt án slíkra leiðbeininga.
- Upplýsingarnar þurfa að vera skýrar og skulu ofnæmis- og ópolsvaldar<sup>1</sup> skýrt tilgreindir (t.d. feitletraðir) í listum yfir innihaldsefni. Ef starfsfólk hefur fasta viðveru við sjálfsafgreiðslubarinn skulu viðskiptavinir upplýstir með skýrum hætti hvar hægt sé að nálgast upplýsingar, t.d. með skilti á sjálfsafgreiðslubarnum eða við hann.

---

<sup>1</sup> Ofnæmis- og ópolsvaldar eru skilgreindir í viðauka II í reglugerð (EB) nr. 1169/2011 um miðlun upplýsinga um matvæli til neytenda

Dæmi um skilti þar sem viðskiptavinir eru upplýstir um hvert þeir geti leitað eftir upplýsingum um innihald matvæla, þ.m.t. ofnæmis- og ópolsvalda.

## Hvað er í matnum?

### Ertu með fæðuofnæmi eða -óþol?

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

**Takk fyrir**

Að öðru leyti skal miðlun upplýsinga um matvæli sem til sölu eru í sjálfsafgreiðslu vera skv. reglugerð<sup>2</sup>.

#### Starfsfólk

1. Á hverri vakt skal a.m.k. einn starfsmaður vera skilgreindur umsjónarmaður með brauðbarnum. Hlutverk umsjónarmannsins skal vera skilgreint í matvælaöryggiskerfi (innra eftirliti) verslunarinnar en það þarf að ná til:
  - a. þrifa á ílátum, áhöldum og umhverfi,
  - b. reglulegs eftirlits með barnum á opnunartíma og sérstaklega á álagstímum,
  - c. leiðbeininga, sem nauðsynlegt er að geta veitt viðskiptavinunum s.s. greinargóðra upplýsingar um innihald matvælnanna, þ.m.t. ofnæmis- og ópolsvalda.
2. Starfsfólk skal þjálfað í að veita upplýsingar um ofnæmis- og ópolsvalda séu upplýsingarnar gefnar munnlega.
3. Starfsfólk skal fá þjálfun í viðbrögðum við hinum ýmsu atvikum sem upp kunna að koma (viðbrögð við frávikum).

---

<sup>2</sup> Reglugerð nr. 1294/2014 sem innleiðir reglugerð (EB) nr. 1169/2011 um miðlun upplýsinga um matvæli til neytenda.

## Innra eftirlit (matvælaöryggiskerfi)

Öll matvælafyrirtæki, þ.m.t. smásöluverslanir með matvæli, skulu starfrækja innra eftirlit. Nánari upplýsingar um innra eftirlit og mismunandi flokka þess er að finna hér: <http://www.mast.is/matvaelastofnun/innra-efitirlit/>

Einnig er bent á leiðbeiningar Matvælastofnunar um góða starfshætti í matvælafyrirtækjum.  
<http://www.mast.is/Uploads/document/leidbeiningar/LeidbeiningarGodirstarfshaettir0111b.pdf>

## Lög og reglur

- Lög um matvæli nr. 93/1995
  - 8. mgr. 22. gr.
  - b-liður 8. gr.
  - 1. mgr. 10. gr.
  - 2. mgr. 10. gr.
- Reglugerðar (EB) nr. 852/2004 um hollustuhætti er varða matvæli, með síðari breytingum. Reglugerðin var innleidd hér á landi með reglugerð nr. 103/2010.
  - 1. gr.
  - 5. gr.
  - 3. liður. IX. kafla viðauka II
- 1. gr. reglugerðar nr. 506/2010 um (1.) breytingu á reglugerð nr. 103/2010.