

## Inngangur

Úr reglugerð nr. 905/2017 (breyting á reglugerð nr. 941/2002), c) liður, 6. tl. 19. gr.:

„Tryggja skal að hundar og kettir séu einungis í veitingasölum veitingastaðar og ekki þar sem matvæli eru tilreidd, meðhöndluð eða geymd. Geymsla, undirbúningur og framleiðsla matvæla fer samkvæmt ákvæðum reglugerðar um gildistöku reglugerðar Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 852/2004 um hollustuhætti sem varða matvæli.“

Úr reglugerð 852/2004 viðauki II, IX kafli 4.tl.:

„Fullnægjandi ráðstafanir skulu enn fremur gerðar til að varna því að húsdýr komist inn á staði þar sem matvæli eru tilreidd, meðhöndluð eða geymd (eða, ef lögbært yfirvald heimilar það í sérstökum tilvikum, til að varna því að slíkur aðgangur leiði til mengunar).“

Með reglugerð 905/2017 hefur verið opnað fyrir það að eigendur eða rekstraraðilar veitingastaða, svo sem matsölustaða og kaffihúsa, heimili aðgang hunda og katta að veitingastöðum. Rekstraraðilar sem nýta sér þessa heimild skulu tilkynna það til hlutaðeigandi heilbrigðisnefndar.

## Ábyrgð rekstraraðila

Hér er fjallað um skyldur rekstraraðila til að koma í veg fyrir mengun þannig að öryggi matvæla sé tryggt.

Rekstraraðilar kaffi- og veitingahúsa eru ábyrgir fyrir öryggi matvæla. Þeim ber að tryggja að matvæli sem þeir framreiða séu varin gegn mengun. Kjósi þeir að veita hundum og köttum (hér eftir dýr) aðgang að veitingasal skulu þeir tryggja að matvæli verði ekki fyrir mengun af völdum dýranna. Rekstraraðila er heimilt að vísa dýri og þeim sem er með það á dyr sé ekki farið að reglum staðarins, sem skulu vera sýnilegar gestum.

Koma skal í veg fyrir að dýrin komist í návígi við óvarin matvæli og snerti þau. Rekstraraðili skal skilgreina viðbrögð ef það gerist. Skriflegt verklag skal vera til staðar sem lýsir eftirliti með ummerkjum eftir dýr, viðbrögðum sem grípa skal til hafi dýr snert matvælin eða komist í návist þeirra eða mengað matvæli eða umhverfið með úrgangi sínum. Eftirlit með ummerkjum eftir dýr og viðbrögð skulu skráð.

### Leiðbeinandi viðmið

- Geymslu óvarinna matvæla í veitingasal skal vera þannig háttað að ekki sé hætt á að dýr komist að þeim, t.d. bak við afgreiðsluborð. Meðhöndlun matvæla getur einnig átt sér stað bak við afgreiðsluborð. Með meðhöndlun er hér átt við samsetningu tilbúinna matvæla (s.s. samlokur, salat), hitun tilbúinna matvæla (s.s. samloka), skömmtun á kökum, brauðmeti eða öðrum réttum.
- Geymsla varinna matvæla, þ.e. pakkaðra matvæla er heimil í kæliborði í veitingasalnum.
- Óheimilt er að hafa sjálfsafgreiðslu þar sem opið aðgengi er að matvælum, s.s. hlaðborð eða salatbar, í þeim hluta veitingasalar sem dýr hafa aðgang að.
- Heimilt er að brynna dýrum úr ílátum sem eigandi hefur með sér eða rekstraraðili leggur til, enda komi þau ekki í snertingu við matvæli á staðnum og önnur ílát. Þvottur íláta skal aðskilinn frá þvotti mataríláta.
- Aðstaða og framkoma við dýrin skal vera þannig að velferð þeirra sé tryggt.