

Reglugerð um lítil matvælafyrirtæki og hefðbundin matvæli.

I. hluti. Almenn ákvæði

1. gr.

Markmið

Markmið reglugerðarinnar er að auðvelda sláturhúsum, fiskmörkuðum og litlum matvælafyrirtækjum að uppfylla kröfur í hollustuhátta- og eftirlitsreglugerðum, þó þannig að markmiðum neðangreindra reglugerða verði náð.

Ákvæði reglugerðarinnar eru í samræmi við reglugerð nr. 103/2010 um gildistöku reglugerðar Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 852/2004 um hollustuhætti sem varða matvæli, reglugerð nr. 104/2010 um gildistöku reglugerðar (EB) nr. 853/2004 um sérstakar reglur um hollustuhætti sem varða matvæli úr dýraríkinu og reglugerð nr. 105/2010 um gildistöku reglugerðar Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 854/2004 um sértækar reglur um skipulag opinbers eftirlits með afurðum úr dýraríkinu sem eru ætlaðar til manneldis, allar með síðari breytingum.

2. gr.

Gildissvið

Ákvæði þessarar reglugerðar gilda um tiltekin atriði er varða sláturhús og fiskmarkaði. Ennfremur eru í reglugerðinni sérreglur um byggingar og búnað lítilla matvælafyrirtækja, þar á meðal lítilla sláturhúsa og um eftirlit með þeim. Loks eru í reglugerðinni ákvæði um vinnslu á tilteknum hefðbundnum matvælum, þ.e. reyktum matvælum, þurrkuðum fiski utandyra og hákarli.

Í reglugerð þessari er eingöngu fjallað um aðlögun á tilgreindum kröfum II. viðauka við reglugerð (EB) nr. 852/2004, III. viðauka við reglugerð (EB) nr. 853/2004 og I. viðauka við reglugerð (EB) nr. 854/2004. Almenn ákvæði reglugerðanna gilda að öðru leyti.

3. gr.

Skilgreiningar

Í reglugerð þessari hafa eftirtalin hugtök svofellda merkingu:

Fiskmarkaðir: Uppboðs- eða heilidsölumarkaður fyrir sjávarafla.

Lítill matvælavinnsla: Vinnsla sem vinnur afurðir úr jurtaríkinu, hunangi og/eða samsett matvæli, að hámarki úr 300 kg af hráefnum á viku.

Lítill mjólkurvinnsla: Vinnsla sem vinnur að hámarki úr 300 lítrum af mjólk á viku.

Lítill kjötvinnsla: Vinnsla sem vinnur að hámarki úr 300 kg af kjöti á viku.

Lítill fiskvinnsla: Vinnsla sem vinnur að hámarki úr 500 kg af heilum slægðum fiski á viku.

Lítill eggjapökkunarstöð: Pökkunarstöð sem pakkar 400 kg af eggjum á viku.

Lítið sláturhús: Sláturhús þar sem slátrað er að hámarki 5 stórgripum á viku eða að hámarki 100 lömbum á dag.

Lítið reykhus: Hús/aðstaða þar sem reyking matvæla fer fram og reykt eru að hámarki 200 kg af hráefni tilbúnu til reykingar á viku.

Samsett matvæli: Matvæli sem eru framleidd úr hráefni úr jurtaríkinu og einnig úr unnum afurðum úr dýraríkinu.

Samþykktur dýralæknir: Opinber dýralæknir eða dýralæknir sem tilnefndur er af Matvælastofnun.

II. hluti. Aðlögun að kröfum fyrir sláturhús og fiskmarkaði

4. gr.

Aðlögun að kröfum fyrir sláturhús

Ekki er skylt að kljúfa fyrir heilbrigðisskoðun skrokka af hófdýrum og nautgripum sem eru eldri en sex mánaða og alisvínur sem eru eldri en fjögurra vikna, nema grunur sé um að skrokkarnir séu sýktir eða með meinafræðilegar breytingar. Slík skoðun skal þá fara fram í samræmi við ákvæði D. hluta annars kafla, I. þáttar í I. viðauka við reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 854/2004 um sértækar reglur og skipulag opinbers eftirlits með afurðum úr dýraríkinu sem eru ætlaðar til manneldis, sem innleidd var í íslenskan rétt með reglugerð nr. 105/2010.

Skrokka, sem lagt hefur verið hald á, má geyma í kæli- og frystigeymslum ef eftirfarandi atriði eru uppfyllt:

1. Aðstaða sem er ætluð til geymslu á skrokkum, sem lagt hefur verið hald á, er greinilega auðkennd og læsanleg.
2. Ástæða haldlagningar er ekki smitandi sjúkdómur.
3. Gripið er til varúðarráðstafana til að koma í veg fyrir krossmengun.

Kröfur til hitastigs við flutning á kjötskrokkum, sem ætlaðir eru til framleiðslu tiltekinnar vöru frá sláturhúsi, þurfa ekki að vera uppfylltar að því gefnu að stykkjunarstöðin sé staðsett á lóð sláturhúss eða flutningur vari ekki lengur en tvær klukkustundir og að hitastig kjöts við móttöku sé ekki hærra en það var við hleðslu á flutningatæki.

5. gr.

Geymslur fiskmarkaða

Í geymslum fiskmarkaða má geyma afla sem lagt hefur verið hald á og afla sem hefur verið dæmdur óhæfur til manneldis í sömu geymslu og annan afla. Slíkur afli skal þá vera aðskilinn frá öðrum fiski, auðkenndur og kældur að hitastigi bráðnandi íss.

III. hluti Aðlögun að kröfum sem gilda um lítil matvælafyrirtæki

6. gr.

Almennt um byggingar og búnað

Að því tilskildu að öryggi matvæla sé ekki stefnt í hættu og kröfur um almenna hollustuhætti er varða matvæli séu uppfylltar að mati Matvælastofnunar mega litlar mjólkurvinnslur, litlar kjötvinnslur, litlar fiskvinnslur, litlar eggjapökkunarstöðvar og litlar matvælavinnslur:

1. Hafa vinnslu á mismunandi stigum eða framleiða mismunandi vörur í sama vinnslurými ef aðskilnaður milli framleiðslustiga/tegunda er tryggður með aðskilnaði í tíma og að vinnslurýmið sé vel þrifið og sótthreinsað með viðeigandi hætti milli mismunandi vinnslustiga/tegunda.
2. Geyma hráefni, lokaafurð og frábrigðavörur (vörur sem lagt hefur verið hald á) í sama rýminu ef viðeigandi aðskilnaður er tryggður í rýminu þannig að komið sé í veg fyrir mengun og með því skilyrði að frábrigðavörur séu í lokuðum umbúðum og greinilega merktar.
3. Hafa búningsherbergi starfsmanna, umbúðageymslu og hreinsiefnageymslu ótengda vinnslurými ef slík aðstaða er á sömu lóð eða á sama lögbýli, þó að hámarki í 100 m fjarlægð. Ekki má vera hætta á að mengun berist inn í vinnslurýmið.
4. Nota sama inngang/útgang fyrir hráefni, lokaafurð og vörur sem ekki uppfylla kröfur ef viðeigandi aðskilnaður í tíma er tryggður.
5. Nota salernis- og búningastöðu á einkaheimili ef vinnsluhúsnæði er á sömu lóð eða á sama lögbýli þó að hámarki í 100 m fjarlægð. Framleiðsla matvæla skal að öðru leyti vera aðskilin frá einkaheimili og annarri óskyldri starfsemi.

IV. hluti. Sérstök aðlögun að kröfum fyrir lítil sláturhús

7. gr.

Byggingar

Eftirfarandi gildir fyrir lítil sláturhús sem slátra hóf- og/eða klaufdýrum, alifuglum og nörturum:

1. Nota má sama búningsherbergið fyrir starfsfólk sem vinnur á svokölluðum hreinum og óhreinum svæðum starfsstöðvarinnar að því gefnu að starfsmenn þessarar starfsstöðvar séu ekki fleiri en 5.
2. Útvega skal samþykktum dýralækni viðunandi vinnuástöðu og hirslu sem hægt er að læsa ef aðskilið herbergi er ekki til staðar fyrir hann.
3. Sé dýrum slátrað strax eftir móttöku þeirra í sláturhús og þau eru frá sama lögbýli þá þurfa þau ekki sláturhúsrétt fyrir sláturdýr sbr. lið 1a í II. kafla I. þætti III. viðauka lið 1 í II. kafla, II. þætti, III. viðauka við reglugerð (EB) nr. 853/2004. Gæta skal þó að uppfyllt séu skilyrði reglugerðar nr. 911/2012 um vernd dýra við aflifun.
4. Í sláturhúsrétt þarf ekki að vera sérstök, aðskilin aðstaða fyrir slösuð, sjúk eða hugsanlega veik dýr að því gefnu að sláturhúsið hafi skriflegar reglur um slátrun á slíkum dýrum og að fyrirkomulagið dragi ekki úr öryggi matvæla.
5. Stykkja má kjöt í rými þar sem slátrun og flánning fer fram að því gefnu að aðskilnaður sé í tíma milli slátrunar og stykkjunar og að rýmið hafi verið þrifið vandlega og sótthreinsað eftir slátrun og fyrir stykkjun. Að hámarki má stykkja 10 tonn af kjöti á ári ef sameiginlegt rými er notað fyrir slátrun og stykkjun. Ef meira er stykkjað skal vera sérstök aðstaða fyrir stykkjunina.

8. gr.

Heilbrigðisskoðun

Ekki er gerð krafa um stöðuga viðveru samþykks dýralæknis á meðan slátrun stendur yfir í litlum sláturhúsum. Er það þó háð eftirfarandi skilyrðum:

1. Að hinn samþykkti dýralæknir hafi ekki séð neitt athugasvert eða fundið nein frávik við skoðun fyrir slátrun.
2. Að skoðun eftir slátrun fari fram eigi síðar en þremur klukkustundum eftir slátrun síðasta dýrsins og ekki meira en sex klukkustundum frá slátrun fyrsta dýrsins.
3. Að regluleg viðvera dýralæknis sé tryggð svo aðferðir við aflifun og hreinlæti við slátrun uppfylli kröfur gildandi löggjafar.
4. Að við slátrun á hóf- og klaufdýrum sé tryggður rekjanleiki líffæra til skrokks hvers dýrs sem skoða skal eftir slátrun.

Gerð er krafa um stöðuga viðveru samþykks dýralæknis á meðan slátrun stendur yfir í litlum sláturhúsum ef sjúkdómastaða sláturgripanna eða aðrar ástæður gefa tilefni til þess að mati Matvælastofnunar.

Sá sem rekur lítið sláturhús fyrir stórgripi eða sauðfé/geitfé þar sem slátrun er óregluleg skal tilkynna slátrun til samþykks dýralæknisins a.m.k. 48 klukkustundum fyrir fyrirhugaða slátrun.

V. hluti. Hefðbundin matvæli

9. gr.

Aðlögun að kröfum fyrir lítil reykhus

Lítil reykhus mega vera úr náttúrulegum efnum, s.s. timbri, hlöðnum grjót- og torfveggjum og moldargólfum. Heimilt er að skilja lítil reykhus frá aðstöðu, þar sem forvinnsla, frágangur og pökkun fer fram og hengja matvæli á trébita og tréstangir að því tilskildu að eftirfarandi kröfum sé fullnægt:

1. Að öryggi matvæla sé ekki stefnt í hættu og að kröfur um almenna hollustuhætti, er varða matvæli, séu uppfylltar.
2. Að flutningur matvæla til og frá reykhusi fari þannig fram að komið sé í veg fyrir að matvæli mengist.
3. Að frágangur reykhusss sé með þeim hætti að komið sé í veg fyrir mengun og að meindýr komist inn.

4. Að gólf, veggir, hurðir og loft í reykryminu sé vel viðhaldið. Frágangur skal vera þannig að komið sé í veg fyrir mengun matvæla.
5. Reyking skal fara þannig fram að magn PAH efna mæld eftir reykingu standist kröfur reglugerðar nr. 265/2010 um gildistöku reglugerðar framkvæmdastjórnarinnar (EB) nr. 1881/2006 um hámarksgildi fyrir tilteknin aðskotaefni í matvælum, með síðari breytingum.

10. gr.

Reykefni

Sauðatað, mór, moð og villtur trjá- og lynggróður eru viðurkennd reykefni til notkunar við reykingu matvæla í litlum reyk húsum og í kjötvinnslum. Meðhöndlun taðs skal vera í samræmi við leiðbeiningar Matvælastofnunar.

11. gr.

Hefðbundin þurrkun á fiski

Hefðbundin þurrkun á fiski utandyra skal fara fram á stöðum og í hjöllum sem til þess henta. Við mat á því hvort staðsetning á trönum og hjöllum henti skal taka mið af aðstæðum sem geta haft áhrif á öryggi matvæla og þá einkum:

1. Veðurfarslegum aðstæðum.
2. Starfsemi sem getur valdið mengun.
3. Staðsetningu með tilliti til byggðar og umferðarmannvirkja.
4. Staðsetningu fuglabjarga og fuglavarps.
5. Staðsetningu dýrahalds og beitarhaga.
6. Staðsetningu sorphauga og annarra staða sem geta verið afdrep fyrir meindýr.

Grindur til eftirþurrkunar mega vera úr timbri eða timburklæðningu sem er slétt og vel viðhaldið.

Um þurrkun á fiski innandyra fer eftir reglum um fiskvinnslur og litlar fiskvinnslur.

12. gr.

Verkun á hákarli

Eftirfarandi er heimilt við verkun á hákarli að því tilskildu að öryggi matvæla sé ekki stefnt í hættu:

1. Að skurður á hákarli fari fram utandyra að því tilskildu að komið verði í veg fyrir mengun frá umhverfi.
2. Að nota trégrindur til kæsingar á hákarli að því tilskildu að þeim sé vel við haldið og þær séu hreinar.
3. Að hengja hákarlinn á trébita og tréstagir til þurrkunar og skulu þær vera hreinar og vel viðhaldið.
4. Að hafa aðstöðu til kæsingar á hákarli aðskilda frá vinnslurými.

13. gr.

Skriflegt verklag

Opinberir eftirlitsaðilar geta krafist þess að skriflegt verklag sé fyrir hendi um öryggi matvæla. Góðir starfshættir og innra eftirlit skulu að öðru leyti vera í samræmi við leiðbeiningar Matvælastofnunar um innra eftirlit.

VI. hluti. Eftirlit, viðurlög og gildistaka

14. gr.

Eftirlit

Eftirlit með þessari reglugerð er í höndum Matvælastofnunar og heilbrigðisnefnda sveitarfélaga í samræmi við verkaskiptingu samkvæmt lögum nr. 93/1995 um matvæli. Matvælastofnun sér um eftirlit með lögum nr. 96/1997 um slátrun og sláturafurðir, lögum nr. 25/1993 um dýrasjúkdóma og varnir gegn þeim bæði með síðari breytingum og lögum nr. 55/2013 um velferð dýra.

15. 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.

16. gr.

Gildistaka

Reglugerð þessi er sett með heimild í 2. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli, 29. gr. laga nr. 25/1993 um dýrasjúkdóma og varnir gegn þeim, báðar með síðari breytingum og 21. gr. laga nr. 55/2013 um velferð dýra. Reglugerðin öðlast þegar gildi.

DRÖG