

Smáskala framleiðsla matvæla

Reglufargan og gullhúðun



Regluverkið

Almennt og sértækt um smærri framleiðendur

- Lög um matvæli nr. 93 frá 1995
<https://www.althingi.is/lagas/nuna/1995093.html> 2. grein undanþágur
- 852/2004 EU reglugerð um hollustuhætti matvæla
- 853/2004 EU reglugerð um hollustuhætti matvæla úr dýraríkinu
- 856/2016 um lítil matvælafyrirtæki og hefðbundin matvæli
- 580/2012 um framleiðslu undir smáræðismörkum

Ábyrgð



Gildissvið

856/2016 um lítil matvælafyrirtæki og hefðbundin matvæli

- tiltekin atriði er varða sláturhús og fiskmarkaði
- sérreglur um byggingar og búnað lítilla matvælafyrirtækja, þar á meðal lítilla sláturhúsa og um eftirlit með þeim.
- ákvæði um vinnslu á tilteknum hefðbundnum matvælum, þ.e. reyktum matvælum, þurrkuðum fiski utandyra og hákarli

Beint frá býli: leiðbeiningar

[https://www.mast.is/is/baendur/sertaek-framleidsla-eda-
vara/beint-fra-byli](https://www.mast.is/is/baendur/sertaek-framleidsla-eda-
vara/beint-fra-byli)

[https://www.mast.is/static/files/leidbeiningar/framleidsla-
og-sala-bufjarafurda-beint-fra-byli-upppaert-6.9.2021.pdf](https://www.mast.is/static/files/leidbeiningar/framleidsla-
og-sala-bufjarafurda-beint-fra-byli-upppaert-6.9.2021.pdf)

Framleiðsla og sala matvæla beint frá býli

Starfsleyfi

- Bændur þurfa gilt leyfi áður en starfsemi hefst.
- Leyfi fæst hjá MAST ef búfjórhalð er meginstarfsemi.
- Leyfi frá heilbrigðiseftirliti ef ekki meginstarfsemi.

Helstu kröfur til aðstöðu og geymslu

Geymsla og aðstaða

- Aðstaða og geymsla skal vera hrein og ætluð fyrir matvæli.
- Ekki í beinu sambandi við íbúð, aðgengileg eftirliti.
- Kælivara við 0–4 °C; fryst vara við –18 °C eða lægra.
- Fylgst með og skráð hitastig eftir þörfum.

Fyrirkomulag til að tryggja öryggi matvæla Forvarnir

- Draga úr hættu á mengun og tryggja aðskilnað vöru.
- Halda meindýrum fjarri vinnsluaðstöðu.
- Skýrar merkingar á vörum fyrir rekjanleika.
- Verklag um innköllun ef sala til annarra smásala.

Reglugerð um lítil matvælafyrirtæki og hefðbundin matvæli:
<https://island.is/reglugerdir/nr/0856-2016>

Aðlögun og einföldun innan matvælaeignanna

- Auðvelda litlum matvælaeignunum
- Aðlögun og einföldun innan almennra eignanna
- Grundvallarkrafa um öryggi matvæla

Skilgreining á litlu fyrirtæki

Magnamörk á viku

- Kjöt: allt að 300 kg/viku
- Mjólk: allt að 300 lítrar/viku
- Fiskur: allt að 500 kg/viku
- Sláturhús: 5 stórgripir á viku eða 100 lömb á dag

Sveigjanleiki í húsnæði og búnaði

Dæmi um sveigjanleika

- Sama vinnslurými með tímalegu aðskilnaði
- Geymsla hráefna og lokaafurða í sama rými
- Stoðaðstaða utan vinnslurýmis á sama lögbýli



Undanþágur fyrir smá sláturhús

Dýralæknisviðvera

- Ekki stöðug krafa um dýralæknisviðveru
- Skoðun fyrir og eftir slátrun
- Rekjanleiki og regluleg viðvera eftir þörfum



Sérákvæði um hefðbundin matvæli

Dæmi um hefðbundnar aðferðir

- Reykhús úr náttúrulegum efnum
- Þurrkun fisks utandyra
- Verkun á hákarli með hefðbundnum aðferðum



Eftirlit og viðurlög

Aðilar og verkaskipting

- MAST og heilbrigðisnefndir sveitarfélaga
- Verkaskipting samkvæmt matvælalögunum
- Brot geta leitt til viðurlaga

Smáræðismörk

<https://www.mast.is/is/um-mast/frettir/frettir/matvaelastarfsemi-undir-smaraeismorkum>

<https://island.is/reglugerdir/nr/0580-2012>

Reglugerð nr. 580/2012 - Smáræðismörk í matvælaframleiðslu

- Fjallar um framleiðslu og markaðssetningu matvæla undir smáræðismörkum.
- Gildir um afhendingu frumframleiðenda á litlu magni beint til neytenda og staðbundinna smásölu.
- Síðast uppfærð 23. júlí 2020 samkvæmt island.is.

Efni reglugerðarinnar og viðfangsefni

- Fyrir tilfallandi, smávægilega matvælastarfsemi (t.d. basarar, félagasamtök, íþróttafélög)
- Sölu á matjurtum og villibráð í litlu magni
- Þrjú meginflokkar starfsemi:
 - Ekki samfelld eða skipulögð, ekki í hagnaðarskyni
 - Sala á frumframleiðsluvörum beint til neytenda
 - Frumframleiðendur án samfelldrar starfsemi eða skipulags

Ábyrgð og öryggi innan smáræðismarka

- Engin undanþága frá ábyrgð á matvælaöryggi.
- Tryggja að matvæli séu örugg, ekki heilsuspillandi eða óhæf til neyslu.
- Starfsemi skal fylgja meginreglum hollustuhátta.

Hagræðing og eftirlit

- Ekki sjálfkrafa nauðsynlegt að sækja um leyfi frá sveitarfélögum fyrir smávægilega starfsemi.
- Sveitarfélög geta sinnt eftirliti og gripið til aðgerða ef nauðsynlegt.
- Reglugerðin einfaldar umgjörðina en tryggir ábyrgð framleiðanda og opinbert eftirlit.

Samantekt – Reglugerð fyrir smáræðismörk

- Eftirfarandi umgjörð fyrir litla, tilfallandi og staðbundna matvælasölu.
- Grundvallarkrafa um örugg matvæli og ábyrgð framleiðenda.
- Sveigjanleiki í regluverkinu stuðlar að nýsköpun og aðgengi.

