



brá



BRÁSKIPANIN

VEGLEIÐING



BRÁSKIPANIN

Fólk eru áhugað í tí tey eta. Ein partur av hesum er, um matvørutrygdin og reinføri er í lagi. Fyri fremja gjøgnumskygni um eftirlitið við matarstøðum í Føroyum er regluverk sett í verk, sum tryggjar almannakunngerð av eftirlitsúrslitum.

Endamálið við bráskipanin er at geva brúkaranum innlit í, um matvørutrygdin er í lagi, og tryggja matarstøðunum eitt álítandi, javnbjóðis eftirlit, framt eftir greiðum reglum. Royndir frá øðrum norðurlondum vísa, at matarstøðini sum heild eru fegin um tílíkar skipanir, m.a. tí tað er greitt, hvat verður kravt.

Allarflestu matarstøð brúka bæði tíð og orku uppá at lúka øll krøv og gera sítt besta. Tó kunnu viðurskipti vera og feilir koma fyri, sum hava við sær, at matvørutrygdin minkar, og at vandi er fyri, at brúkarin gerst sjúkur av matinum.

Heilsufrøðiliga starvsstovan hevur regluligt eftirlit við allari matframleiðslu. Bráskipanin er galdandi fyri matarstøð, sum eru alment atkomulig, har matur verður seldur beinleiðis til brúkaran, t.d. matstovur, út við veitingar (take away), handlar o.tíl.

Tá eftirlit verður gjørt á matarstøðum, sum eru partur av bráskipanini, fær matarstaðið eina brámynd, ið skal hangast upp á sjónligt atkomuligt stað. Brámyndin vísir seinasta eftirlitsúrslit, møgulig staðfest frávik og trý tey undanfarnu eftirlitsúrslitini.

Eftirlitsúrslitið verður givið sum eitt brá – eitt andlitsbrá – sum lættliga vísir brúkaranum, um matvørutrygdin er í lagi ella, um tørnur er á bata. Møguligt er at fáa trý ymisk úrslit, fegið brá, strangt brá ella misnøgt brá. Tey trý bránni merkja:



Heilsufrøðiliga starvsstovan
hefur ongar viðmerkingar



Heilsufrøðiliga starvsstovan
hefur staðfest frávik frá
reglunum og hevur til dømis
givið boð, sett forboð ella
sett tiltøk í verk



Heilsufrøðiliga starvsstovan
hefur staðfest álvarslig frávik
frá reglunum ella
afturvendandi brot á
reglurnar.

Um vegleiðingina

Matvøruframleiðarar skulu hava heilsufrøðiligu viðurskiftini í rættlag. Í hesi vegleiðing til matvøruframleiðarar, sum eru partur av bráskipanini, verður greitt frá flestu av hesum viðurskiftum.

Løggilding og eftirlit av matarstöðum verður gjørt við grundarlagið í matvørulógini, og teimum í henni heimildaðu kunngerðum. Vegleiðingin er ætlað vinnuni sum ein hjálp til at skilja og lúka ásetingarnar í lóggávuni. Tað er tó umráðandi, at ein kennir tær lógir og kunngerðir, sum bráskipanin serliga byggir á. Hesar lógir og kunngerðir standa aftast í vegleiðingini undir heimildir.

Vegleiðingin er deild upp í fýra øki:

- Mannagongdir og leiðsla
- Høli og útgerð
- Handfaring av mati og matgerð
- Sporføri, afturkalling og merking

Fyri hvørt øki eru galdandi krøvini lýst. Lógarheimildin er ávíst og tað verður greitt frá, hvussu treytirnar kunnu lukast. Við lykkaðum verður stutt tikið samanum.

Hesi fýra høvuðsøki í vegleiðingini síggjast aftur á brámyndini, sum matarstaðið skal hanga upp. Á brámyndini verður eitt brá givið fyri hvørt kannað økið. Umframt eitt brá fyri hvørt kannað økið, verður eitt yvirskipað brá, eitt høvuðsúrslit, givið. Høvuðsúrslitið er altíð lakasta úrslitið. Tað merkir t.d. at hóast økið “mannagongdir og leiðsla” fær eitt fegið brá, so kann matarstaðið fáa eitt strangt brá sum høvuðsúrslit, um økið “høli og útgerð” fær eitt strangt brá.

Innihald

BRÁSKIPANIN	1
Um vegleiðingina	2
1. Mannagongdir og leiðsla	4
1.1 Ábyrgd hjá matvøruframleiðara	4
1.2 Løggildingarviðurskifti hjá matvøruvirkinum	4
1.3 Sjónlig brámynd	5
1.4 Innaneftirlit, framleiðslustýring og vandagreining	6
1.5 Upplæring	8
2. Høli og útgerð	9
2.1 Yvirskipað um høli og innrætting	9
2.2 Serligar treytir fyri høli	10
2.3 Útgerð og reinhald	11
2.4 Handfaring av burturkasti	11
2.5 Fyribyrging og niðurberjing av skaðadjórum	12
2.6 Hondvask	12
2.7 Starvsfólkavasi og skiftirúm	13
3. Handfaring og tilgerð av mati	14
3.1 Persónligt reinføri	14
3.2 Rávørur	14
3.3 Vatn og ísur	15
3.4 Verja fyri dálking	16
3.5 Goymsla, flutningur og køliketan	17
3.6 Hitaviðgerð	18
3.7 Niðurkøling	18
3.8 Tiðning	19
4. Sporføri, merking og afturkalling	20
4.1 Sporføri, merking og afturkalling	20
HEIMILDIR	21

1. Mannagongdir og leiðsla

1.1 Ábyrgd hjá matvøruframleiðara

Reglugerð

Heilsufrøðiliga kunngerðin: § 3 um yvirskipaða skyldu.

Matvøruframleiðarin er tann, sum hevur yvirskipaða ábyrgd av, og eigur ella rekur eitt matarstað. Matvøruframleiðarin er ein likamligur ella lögfrøðiligur persónur (vanliga eitt felag, t.d. smápartafelag ella stjórin í felag), sum skal tryggja, at matvørulógin, og í henni heimildaðar kunngerðir, verða hildnar á tí matvøruvirki (t.e. matarstaði), ið er undir leiðslu hansara.

Tað er ikki krav, at matvøruframleiðarin er til staðar á matvøruvirkinum. Matvøruframleiðarin skal tryggja, at ábyrðarbýtið á matarstaðnum er greitt, og hava sett starvsfólk, sum hevur dagligu og staðbundnu ábyrgdina av framleiðsluni.

Tá eftirlit verður gjørt, verður tosað við starvsfólkini á staðnum, vanliga starvsfólkið, ið hevur hægstu staðbundnu ábyrgd, og hugt verður eftir umstøðum og mannagongdum. Er umboðið á eftirlitinum ikki matvøruframleiðarin sjálvur, kann Heilsufrøðiliga starvsstovan hava tørv á at seta seg í samband við viðkomandi annaðhvørt á ella aftaná eftirlitið, um álvarslig frávik eru staðfest.

Staðfestir Heilsufrøðiliga starvsstovan frávik, er tað ábyrgdin hjá matvøruframleiðaranum at tryggja, at hesi verða rættað.

Lyklaorð: Væl skipað framleiðsla, greitt ábyrðarbýti og gott innanhýsis samskipti er lykilin til at lúka kravið um yvirskipaðu skylduna.

1.2 Løggildingarviðurskipti hjá matvøruvirkinum

Reglugerð

Heilsufrøðiliga kunngerðin: §§ 4-5 um løggilding av matvøruvirkjum. Løggildingarkunngerðin: §§ 4-5 um løggilding og skráseting av virkjum. Brákunngerðin: § 7 um eigaraskifti o.a.

Sambært matvørulógini og løggildingarkunngerðini skulu øll virki, sum framleiða matvørur, vera annaðhvørt løggildað ella skrásett hjá Heilsufrøðiligu starvsstovuni.

Søkt verður um løggilding ella skráseting við at fylla út oyðublað til endamálið, sum er at finna á heimasíðuni www.hfs.fo, og senda hetta til hfs@hfs.fo. Her skal m.a. greiðast frá, hvat slag av virki og virksemi talan er um. Virksemi kann byrja, tá ið virkið hevur fingið játtað løggilding ella skráseting.

Matvøruframleiðarin hevur fráboðanarskyldu. Tað merkir, at hann skal tryggja, at Heilsufrøðiliga starvsstovan støðugt hevur dagfórdar upplýsingar um viðurskipti, ið ávirka upprunaligu treytirnar fyri løggildingini ella skrásetingini. Fráboðast skal, tá munandi broytingar verða gjørdar av framleiðslueindum

ella bygningum, innrættingini av virkinum, framleiðsluhátti ella vøruúrvali. Hetta kann t.d. fráboðast við at fylla út sama slag av oyðublað, sum tá søkt varð um løggilding/skráseting.

Endamálið við fráboðanarskylduni er, at Heilsufrøðiliga starvssstovan støðugt hevur rættar og dagførðar upplýsingar, sum eru neyðugar, tá metast skal um heilsufrøðiligar vandar og eftirlit skal leggjast til rættis.

Tað er gjørligt at yvirtaka eina løggilding á einum matarstaði. Hetta er tó einans gjørligt, um talan er um neyvt sama virksemi (t.e. sama framleiðsla og sama innrætting), og nýggi eigarin kennir til útistandandi krøv frá Heilsufrøðiligu starvssstovuni. Yvirtøka av løggilding skal fráboðast í seinasta lagi yvirtøkudagin. Fráboðanin skal gerast á serstøkum oyðiblaðið, ið liggur á heimasíðuni www.hfs.fo. Tá eigaraskiftið er fráboðað, tekur Heilsufrøðiliga starvssstovan brámyndina hjá undanfarna eigara burtur. Ein nýggj brámynd verður útflýggjað, tá nýtt eftirlit er framt.

Lyklaorð: Rættar og dagførðar upplýsingar eru lykilin til at hava løggildingarviðurskiftini í lagi og lúka kravið um fráboðanarskyldu.

1.3 Sjónlig brámynd

Reglugerð

Brákunngerðin: § 3 um almannakunngerðing.

Brámyndin skal heingjast upp beinanvegin, tá Heilsufrøðiliga starvssstovan hevur útflýggjað hana, og skal hanga á sjónligum stað beint við inngongdina, so brúkarin lættliga kann kunna seg um eftirlitsúrslitið.

Um virkið ikki hevur egnu inngongd, skal brámyndin heingjast soleiðis, at brúkarin lættliga kann kunna seg um eftirlitsúrslitið.

Um brámyndin verður burtur ella oyðiløgd, kann virkið biðja um at fáa eina nýggja brámynd. Umráðandi er at hanga hana upp beinanvegin, tí á eftirlitinum verður einans hugt eftir, um brámyndin hongur á sjónligum stað. Tað verður ikki sæð sum ein linkandi umstøða, at matvøruframleiðarin hevur ætlanir um at biðja um eina nýggja brámynd.

Ein brámynd, sum ikki er hongd upp sambært krøvum í kunngerðini, kann útloysa eitt strangt ella misnøgt brá.

Brámyndin skal heingjast upp, hóast matvøruframleiðarin hevur kært úrslitið, ella hevur biðið um eitt nýtt eftirlit.

Lyklaorð: Ein sjónlig brámynd er lykilin til at lúka kravið til almannakunngerðing av brámynd.

1.4 Innaneftirlit, framleiðslustýring og vandagreining

Reglugerð

Heilsufrøðiliga kunngerðin: § 2, nr. 6 og § 6 um framleiðslustýring og vandagreining, umframt skjal 1 um framleiðslustýring og vandagreining og skjal 11 um leiðreglur.

Innaneftirlit er tað eftirlit, virkið sjálvt hevur við, at matvørunar eru tryggar at eta og lúka galdandi krøv.

Matvøruframleiðarin hevur skyldu til at seta í verk eina innaneftirlitsskipan, sum er grundað á HACCP-meginreglurnar (stytting fyri Hazard Analysis and Critical Control Points – á føroyskum vandagreining og kritiskir stýringarliðir (KSL)) ið er ein viðurkendur háttur at meta um vandar og seta tiltøk í verk, fyri at tryggja trygg matvøru. Endamálið er at fyrbygja ella burturbeina ein vanda – ella minka um vandan til eitt støði, ið kann góðtakast.

Krøv til innaneftirlitsskipanina eru í skjal 1 í Heilsufrøðiligu kunngerðini. Vegleiðingin: *innaneftirlit á (minni) heimamarknaðarvirkjum*, er á heimasíðuni www.hfs.fo.

Ein fortreyt fyri, at innaneftirlit kann setast nøktandi í verk er, at yvirskipaðu viðurskiftini við t.d. innrætting og burturkasti eru í lagi. Harafturat skal framleiðslan verða skipað við góðum heilsufrøðiligum arbeiðslagi (GHA), t.e. at mannagongdir skulu vera fyri viðlíkahald, reingerð, persónligt reinføri o.tíl.

Tá fortreytirnar eru uppá pláss, er klárt at gjøgnumganga framleiðsluna, fyri at finna og stýra møguligar vandar (vandagreining og KSL).

Vandagreining er, at matvøruvirkið er tilvitað um viðkomandi vandar fyri matvørutrygdini í teimum matvørum og virkingarstigum, sum virkið tekst við. Ein vandi kann vera lívfrøðiligur, fysiskur ella evnafrøðiligur, og hevur ein møguligan heilsuskaðiligan virkna í matvøruni ella kann ávirka standin matvøran er í.

Ein KSL, er eitt stað, ein mannagongd, liðir í eini tilgongd ella ein liður í framleiðsluketuni, sum kann stýrast soleiðis, at ein vandi verður burturbeindur ella avmarkaður til eitt støði, ið kann góðtakast (t.d. at upphiting er nøktandi).

Vandagreining og ávísing av KSL kann t.d. gerast við at:

- Lýsa hvørjir vørubólkar eru, t.e. at lýsa eitt produkt frá móttøku av rávøru/tilfari til lidna produktið. Hetta kann t.d. vera ein pítsa ella ein tvíflís.
- Gera eitt flóðkort (flowchart) yvir framleiðsluna, fyri at lýsa allar virkingarliðir frá rávøru/tilfar til lidna vøru (t.d. móttøka av rávøru, goymsla, tiðning, upphiting, niðurkøling).
- Grundað á flóðkortið, gera eina HACCP grundaða vandameting (sí skjal 1 í heilsufrøðiligu kunngerðini).

Fyri at halda GHA og tryggja trygga matvøru, mugu nøktandi mannagongdir vera. Mannagongdir kunnu vera bæði munnligar og skrivligar.

Nakrar mannagongdir eru tó so grundleggjandi, at tað krevur, at tær eru skrivligar. Hetta er galdandi fyri mannagongd fyri frávik og rættandi atgerðir soleiðis, at tað verður skjalfest, at feilir eru staðfestir og at teir eru rættaðir, og hvussu tað verður forðað fyri, at frávikið hendir aftur.

Tá skrásetingar verða gjørdar av t.d. temperaturi ella líknandi, skulu markvirði vera ásett. Hetta fyri at starvsfólkini vita, nær tað skrásetta ikki er í lagi, og neyðugt er at handla.

Um stöddin og vafið á virkinum krevur það, kann verða neyðugt, at aðrar mannagongdir eisini eru skrifligar, sum t.d. at gjøgnumganga sítt eigna innaneftirlit (innanhyssis skoðan) og at tryggja, at bert galdandi mannagongdir verða nýttar (skjalastýring).

Matvøruframleiðarin hevur sjálvur ábyrgd av at meta um, hvørjar mannagongdir eru neyðugar at hava skrifligar, fyri at lúka krøvini í kunngerðini.

Tað er ikki ein tørvur hjá øllum virkjum at skjalfesta allar HACCP-meginreglurnar (flóðkort, vandagreining o.s.fr.), tó skal matvøruframleiðarin kenna til meginreglurnar.

Vandarnir á einum matarstaði, kunnu í flestu førum stýrast úrlitgott við GHA. Eitt dømi kann vera mannagongd, sum tryggjar, at rávøran hevur eina góða reinførsliga góðsku, og at handfaring og goymsla ikki útsetir matvøruna fyri dálkingarvanda ella vøxstri av smáverum (t.e. mikroorganismum).

Eitt innaneftirlit, sum er livandi/virkið og riggar væl í praksis, vil oftast gera ein positivan mun í gerandisdegnum, uttan at það krevur serliga nógv orku.

Tá Heilsufrøðiliga starvstovan kemur á eftirlit, verður innaneftirlitið fyrst og fremst sett út frá mannagongdum og arbeiðshátti. Sum dømi kann nevast, at hugt verður eftir, um starvsfólk eru upplærd í røttu mannagongdum, og at starvsfólkini vita, hvat tey skulu gera, tá okkurt frávik er.

Eitt tilvildarligt frávik er ikki neyðturviliga tað sama sum eitt frávik frá sjálvari innaneftirlitsskipanini. Um tilvildarliga frávik kann setast í samband við fleiri frávik av sama slagi, og tað harvið vísir seg at vera eitt systematisk frávik, so eru sannlíkindi fyri, at innaneftirlitið ikki er nóg gott.

Endamálið við innaneftirlitinum er at eyðmerkja frávik og gera rættandi atgerðir, fyri at beina burtur ella avmarka systematisk frávik. Eitt dømi kann vera, at skaðar á bygningum kunnu fyrast aftur til manglandi viðlíkahald av hølunum. Eitt annað dømi kann vera, at temperatururin í eini kølieind afturvendandi er ov høgur. Hetta kann móguliga fyrast aftur til, at feilur er í sjálvari eindini, og tí kann hetta vera eitt systematisk frávik. Frávik í innaneftirlitinum kunnu ávirka brámyndina, ið verður givin undir økinum “mannagongdir og leiðsla”.

Tá Heilsufrøðiliga starvstovan ger eftirlit av innaneftirliti og mannagongdum, verður serliga hugt eftir:

- Eru mógulig frávik tilvildarlig, ella er talan um systematisk frávik.
- Eru mannagongdir gjørdar fyri skráseting av frávikum og rættandi atgerðum, sum skulu fyrbyrgja, at sama frávik hendir aftur.
- Gjøgnumgongur og dagførir matvøruframleiðarin javnan innanhyssis mannagongdir, so hesar samsvara við veruleikan á virkinum. Um einhvør broyting verður framd í matvøruni, framleiðsluni ella á einumhvørjum virkingarstigi, hevur matvøruframleiðarin ábyrgd av at endurskoða viðkomandi starvsskipanir og gera neyðugar broytingar.
- Kann virkið prógva, at ítøkiligir vandar í matvøruframleiðsluni verða stýrdir.

Lyklaorð: Virkin, nøktandi og dagförd innaneftirlitsskipan er lykilin til at lúka kravið til stýring og skjalprógvan av framleiðsluni.

1.5 Upplæring

Reglugerð

Heilsufrøðiliga kunngerðin: § 15 um upplæring og § 6, stk. 2 um framleiðslustýring og vandagreining.

Fyri at kenna og fylgja teimum mannagongdum og arbeiðshættum, sum matvøruframleiðarin hevur sett í verk, er tað ein fortreyt, at starvsfólk á staðnum hava røttu upplæring og førleika.

Matvøruframleiðarin hevur, sambært kunngerðini, skyldu til at upplæra og leiðbeina starvsfólk um matvørutrygd í samsvar við tað arbeiði, sum tey eru sett at gera.

Mannagongdir skulu vera, sum tryggja, at starvsfólk hava neyðugan førleika og kunnleika til at fylgja krøvunum í innaneftirlitinum. Matvøruframleiðarin hevur ábyrgdina av at meta um, um mannagongdirnar skulu vera munnligar ella skrivligar.

Starvsfólk, sum hava ábyrgd av at menna og dagføra innaneftirlitið, skulu hava fingið nøktandi upplæring í at brúka HACCP-meginreglurnar.

Verða nógvir og umfatandi feilir, ið ávirka matvørutrygdina, staðfestir í samband við eftirlit, kann tað vera ein ábending um, at mannagongdir fyri upplæring og leiðbeining ikki eru nøktandi.

Viðurskifti í samband við upplæring, sum hava serligan týðning, at hava í rættlag:

- Hvussu verður kunnað um mannagongdir og arbeiðshættir millum leiðslu og starvsfólk.
- Nær hava starvsfólk fingið viðkomandi upplæring og leiðbeining.
- Faa avloysarar neyðuga upplæring og leiðbeining.

Lyklaorð: Ein vælskipað upplæring og leiðbeining í matvørutrygd og GHA er lykilin til at lúka kravið um upplæring.

2. Høli og útgerð

2.1 Yvirskipað um høli og innrætting

Reglugerð

Heilsufrøðiliga kunngerðin: § 7 um innrætting, umframt skjal 2, kapitlur I um almennar treytir fyri høli.

Almennar heilsufrøðiliga treytir eru fyri høli og innbúgv, har matvøra er, íroknað kølirúm og goymslurúm, umframt høli, har matvøra verður tilgjørd, viðgjørd ella virkað.

Grundætlan, skap, staðseting, konstruktión og stødd á hølunum skal vera soleiðis, at til ber at røkja, reingera og sóttreinsa hesi soleiðis, at maturin kann handfarast undir umstøðum við nøktandi heilsufrøðiligt reinføri. Hølini skulu verjast ímóti dálking og skaðadjórum. Har tørvur er á tí, skulu umstøður vera til at handfara og goyma matvørur við hóskaði temperaturi. Eisini mugu nøktandi umstøður vera til goymslu av pakkitilfari.

Innrætting av innbúgv og útgerð skal vera soleiðis, at dálking ikki kann savnast í sprekkum og lummum.

Reingerðarevni, útgerð og amboð skulu goymast á hóskaði stað (ella hølum), har vandi ikki er fyri, at hesi dálka matvøruna. Onnur eitrandi og dálkandi evni skulu somuleiðis goymast, har tað ikki er vandi fyri, at matvøra verður dálkað.

Stødd, innrætting og góðska á hølunum skulu vera nøktandi í mun til tað, tey skulu nýtast til. Tað er ikki aldur ella stødd á hølum/bygningi, sum hevur týðning, men hinvegin, at hølini eru væl røktað, og at innrætting er soleiðis, at til ber at fylgja góðum heilsufrøðiligum arbeiðslagi (GHA) (sí pkt. 1.4).

Hølini skulu fyrst og fremst vera til matframleiðslu. Annað virksemi, sum kann hótta matvørutrygdina eigur ikki at vera í hølunum ella liggja uppat teimum. Um annað virksemi, hóast hetta, er á staðnum, skulu atlit fyrst og fremst takast til matvørutrygdina.

Sum útgangsstøði skulu tilhoyrandi høli, so sum kølirúm, vesi og skiftingarrúm, vera á sama øki sum hølini til matvørur. Um umstøðurnar loyva tí, t.d. tí frástøðan ikki hóttir reinførið, kunnu hølini liggja á øðrum øki tætt við, um mannagongdir eru, sum taka hædd fyri hesum.

Um matvøruvirkið hevur felags skiftingarrúm ella starvsfólkavesi saman við øðrum, sum ikki eru knýtt at virkinum, kann tað elva til óbeinleiðis dálking frá fólki ella umhvørvi, sum matvøruframleiðarin ikki hevur ræði á. Tí er neyðugt at taka hædd fyri hesum í síni vandagreining (sí pkt. 1.4), og at seta neyðug tiltøk í verk, fyri at minka um vandan.

Hølini skulu hava hóskaði luftskifti og vera skipað soleiðis, at luftstreymar ikki flyta dálking frá dálkaðum til rein øki, t.d. frá einum vesi inn á eitt matøki. Luftskipanir skulu vera lættar at halda reinar.

Gott arbeiðsljós skal vera. Ljóseldur uppi yvir, har matur verður gjørdur ella goymdur, skulu vera lættar at halda reinar, og skulu vera tryggjaðar ímóti broti (t.e. at glas ella aðrir smáir lutir ikki skulu kunna fara í matin).

Nóg mikið av hondvøskum, við heitum og køldum vatni, skulu vera til at vaska sær um hendurnar. Hóskaði útgerð og tilfar at vaska og turka sær um hendurnar á heilsufrøðiligan hátt, skulu vera við vaskið (vanliga flótandi hondsápa og einnýtishandklæði).

Vøsk, til at skola matvørur, skulu haldast rein og, um neyðugt, sóttreinsast. Sum meginregla skal vask til at skola matvørur og vask til at vaska sær um hendurnar vera hvør sær soleiðis, at dálking frá rávøru ikki ber smittu víðari.

Um viðurskiptini gera tað neyðugt at vaska hendur í vaski, ið verður brúkt at skola mat í ella vaska upp í, skal tryggjast, at dálking frá rávøru ella skitnari útgerð ikki kann bera smittu víðari. Ein loysn kann vera at seta ein eyka óhondstýrdan krana í vaskið.

Vørumóttøka og goymslurúm skulu vera skipað soleiðis, at flutningur inn og út úr hølunum er bæði praktiskur og heilsufrøðiliga nøktandi.

Lyklaorð: Heilsufrøðiliga væl innrættað og vælskipað høli er lykilin til at lúka kravið til høli og innrætting.

2.2 Serligar treytir fyri høli

Reglugerð

Heilsufrøðiliga kunngerðin: § 7 um innrætting, umframt skjal 2, kapittul II um serligar treytir fyri høli, har matvørur verða framleiddar, hagreiddar ella viðgjørðar.

Tilfar og útgerð í hølum, har kjarnuvirksemið á matvøruvirkinum fer fram (framleiðsluhøli, køkur, tilgerð o.a.) skulu vera soleiðis háttað, at til ber at halda GHA og verjast kann ímóti dálking millum arbeiðsuppgávur.

Gólv, veggir, loft, hurðar og yvirflatar skulu vera vatntættar og í góðum standi, lætt at vaska og, um neyðugt, sóttreinsa. Yvirflatar, har matvørur verða handfarnar, og serliga yvirflatar, sum koma beinleiðis í samband við matvørur, skulu vera slættir, vatntættir og, um neyðugt, kunna sóttreinsast. Tilfarið skal ikki geva heilsuskaðilig evni frá sær, og skal ikki lættliga kunna tærast.

Hurðar og portur inn til dálkandi øki skulu verða afturlatin, tá tey ikki eru í nýtslu.

Vindeygu, ventilar og luftleiðingar skulu sniðgevast soleiðis, at tey forða fyri skaðadjórum, t.d. mús, rottu og flugum. Vindeygu, sum kunnu latast upp, skulu, um neyðugt, hava flugunet.

Hóskandi útgerð skal vera tøk til at gera reint, og um neyðugt, til at sóttreinsa arbeiðsamboð og útgerð. Hesi amboð skulu vera lætt at vaska og halda rein.

Lyklaorð: Heilsufrøðiliga hóskandi tilfar og útgerð er lykilin til at lúka kravið um serligar treytir fyri høli har, matvørur verða framleiddar, hagreiddar ella viðgjørðar.

2.3 Útgerð og reinhald

Reglugerð

Heilsufrøðiliga kunngerðin: § 10 um útgerð o.a., umframt skjal 5 um útgerð.

Matur kann dálkast av tilfari og lutum í framleiðsluumhvørvinum. Amboð og útgerð skulu vera úr hóskaði tilfari og soleiðis skikkað, at tey eru løtt at halda rein og ikki dálka.

Vandin fyri dálking kann minkast við munadyggari og miðvísari reingerð. Amboð, útgerð og tilhoyr, sum koma í samband við matvørur, skulu tí reingerast væl og ofta, og um neyðugt, sóttreinsast.

Øll útgerð skal hava slættir, vatntættir yvirflatar, og skal kunna vaskast og, um neyðugt, sóttreinsast.

Um útgerð og lutir úr t.d. træi verða nýtt, má metast um møguligar vandar fyri dálking. Um nýtslan av slíkari útgerð hevur við sær vanda fyri dálking, skulu atlit takast fyri tí. Slík atlit kunnu t.d. vera, at skeribretti úr træ ikki verður brúkt til ávísar rávørur og til mat.

Lyklaorð: Útgerð og amboð, sum eru egnað til at vaska, og verða hildin rein, er lykilin til at lúka kravið um útgerð og reinhald.

2.4 Handfaring av burturkasti

Reglugerð

Heilsufrøðiliga kunngerðin: § 11 um matvøruburturkast og hjáúdráttir, umframt skjal 6 um burturkast og hjáúdráttir.

Matvøruburturkast og hjáúdráttir skulu, skjótast gjørligt, flytast úr hølum, har matvøra er. Sum meginregla skulu ruskíløt kunna lokast, verða løtt at reingera og, um neyðugt, kunna sóttreinsast.

Hóskaði ruskrúm ella -stað skal vera til endamálið. Ruskrúm, ruskíløt og ruskingjur skulu vera løtt at reingera og vera tøtt (t.e. vard fyri skaðadjórum). Økið rundanum skal eisini vera væl røkt og lætt at reingera, fyri at skaðadjór ikki skulu dragast at staðnum.

Lyklaorð: Røtt staðseting og nøktandi røkt av ruskíløtum og -øki er lykilin til at lúka kravið um handfaring av burturkasti.

2.5 Fyribyrging og niðurberjing av skaðadjórum

Reglugerð

Heilsufrøðiliga kunngerðin: § 19, stk. 3 um verja fyri dálking, umframt skjal 6, partur 2 um burturkast og hjáúdráttir.

Tað er týðningarmikið at forða fyri, at skaðadjór sleppa inn í hølini og dálka matvørunar. Skaðadjór eru m.a. rotta, mús, fuglur og smákykt (t.e. insekt). Matvøruframleiðarin skal tí leggja dent á fyribyrgjandi tiltøk, so sum:

- at halda hurðar og vindeygu afturlatin,
- at nýta flugunet fyri vindeygu og op, har tað er neyðugt,
- at tryggja, at luftskipanir eru tættar og reinar, og
- at økið rundan um bygningin er reint og ruddiligt.

Ein liður í hesum kann t.d. vera at fáa sær serkøna hjálp til at seta flugufangarar upp, ella fáa til vega rottu- ella músafellur. Flugufangarar skulu staðsetast soleiðis, at teir ikki hanga beint við, har matvøran verður virkað.

Um skaðadjór verða funnin, mugu neyðug tiltøk setast í verk. Hetta skal gerast á ein hóskaði hátt og við at søkja sær vegleiðing frá teimum, sum hava neyðugar førleikar á hesum økinum.

Er rotta, ella spor eftir rottu, staðfest, skal virkið boða frá hjá avvarðandi kommunu skjótast gjørligt, so hjálp kann fáast at týna rottuna. Er talan um onnur skaðadjór, eru fyrirkur í Føroyum, sum hava førleikar at týna slík.

Verða livandi ella deyð smákykt, ella skarn frá mús ella rottu, funnin, kann tað vera ein ábending um, at tey tiltøk, sum eru sett í verk at fyribyrgja skaðadjórum, ikki eru nøktandi.

Lyklaorð: At fyribyrgja at skaðadjór sleppa inn, og hava mannagongdir klárar, um skaðadjór verða staðfest, er lykilin til at lúka kravið, um at verja móti dálking frá skaðadjórum.

2.6 Hondvask

Reglugerð

Heilsufrøðiliga kunngerðin: § 7 um innrætting, umframt skjal 2 um innrætting og skjal 3 um matarvognar o.tíl.

Hondvask í framleiðsluhølum skulu vera árend og atkomandi, og í nøktandi tali. Serliga er umráðandi, at hondvask eru, har óinnpakkaður matur er, og har skift verður millum arbeiðsuppgávur, sum kunnu dálka millum ymiskar rávørur ella virkingarstig. Hondvaskið skal virka, sum heilsufrøðilig forðing (hygiejnisk barriera), millum arbeiðsuppgávur, starvsfólk og umhvørvi.

Hondvaskið skal hava rennandi heitt og kalt vatn, og hava hóskaði útgerð og tilfar at vaska og turka sær um hendurnar á ein heilsufrøðiligan hátt (t.e. flótandi hondsápa og einnýtishandklæði). Fyri at forða fyri, at nýtsla av hondvaskinum verður ein kelda til dálking, skal kranin vera sjálvvirkin ella handfríur.

Sum meginregla skulu hondvøsk bert nýttast til at vaska hendur. Onnur vøsk skulu vera til at skola matvørur og til uppvask. Er hetta ikki er ein møguleiki, kann víkjast frá hesum, um tað er heilsufrøðiliga ráðiligt, ikki dálkar, og vaskið er árent og atkomandi.

Í sölubúðum, matarvognum o.tíl., har umstøður ikki eru til fasta vatninnlegging, má matvøruframleiðarin meta um, hvørjir aðrir møguleikar eru hóskandi.

Lyklaorð: At hava neyðug og væl skikkað hondvøsk við heilsufrøðiligari útgerð er lykilin til at lúka kravið um hondvask.

2.7 Starvsfólkavesi og skiftirúm

Reglugerð

Heilsufrøðiliga kunngerðin: § 17 um skiftingarrúm, vesi og vøsk.

Skiftingarrúmini skulu, sum meginregla, vera ein partur av hølunum hjá virkinum. Er talan um eitt lítið virkið við fáum fólki, kann víkjast frá kravinum um serskilt skiftingarrúm. Hóskandi stað skal tó altíð vera til at skifta klæðir, har m.a. privat klæðir og arbeiðsklæðir ikki koma í samband við hvørt annað.

Starvsfólkavesi skal, sum meginregla, eisini vera partur av hølunum hjá virkinum. Um vesini liggja uppat høli, har matur verður handfarin, skal eitt forrúm ella millumgongd vera inn til vesi.

Vesi skal vera útgjørt við hondvaski við rennandi heitum og køldum vatni, flótandi hondsápu og einnýtishandklæði. Vesi kunnu vera ein kelda til smittuspjalling. Fyri at minka um møguleikan fyri smittu uttanífrá, skulu starvsfólkavesi ikki vera atkomilig fyri onnur, enn starvsfólk á virkinum.

Lyklaorð: Starvsfólkavesi og skiftingarrúm, har starvsfólk kunnu skifta til arbeiðsbúna, minkar smittuvandan, og er lykilin til at lúka kravið um starvsfólkavesi og skiftirúm.

3. Handfaring og tilgerð av mati

3.1 Persónligt reinføri

Reglugerð

Heilsufrøðiliga kunngerðin: § 15 um upplæring og § 16 um persónligt reinføri.

Starvsfólk, sum handfara matvørur, skulu upplærast í matvørutrygd. Partur av hesum er, at tey eru væl kunnað um týðningin av persónligum reinføri og kenna til mannagongdir, sum forða fyri, at maturin verður dálkaður.

Starvsfólkini skulu altíð bera hóskaði og reinan arbeiðsbúna.

Dálkaðar hendur, sum handfara mat, eru ein av størstu keldunum til dálking av lidna matinum. Ein týðandi táttur, í samband við upplæring í persónligum reinføri, er tí upplæring í, hvussu og nær ein vaskar sær um hendurnar.

Starvsfólk, sum eru sjúk ella hava húðinfeksióner, ið kunnu bera smittu, muga ikki handfara mat. Í slíkum førum skal starvsfólkið boða leiðaranum frá, so at hóskaði tiltøk kunnu setast í verk. Tiltøkini skulu vera í samsvari við mannagongd og vandagreining hjá virkinum. Um vandi kann vera fyri beinleiðis ella óbeinleiðis smittubering, skal starvsfólkið heldur ikki hava atgongd til øki, har matur verður handfarin.

Matvøruframleiðarin skal hava skrivligar mannagongdir fyri í minsta lagi:

- Handreinføri.
- Arbeiðsbúna, har tað er lýst, nær búnin skal skiftast/vaskast, og hvussu skift verður millum arbeiðsuppgávur við ymiskum reinføriskrøvum.
- Nýtslu av verndarútgærd (t.d. arbeiðshandskum og hárnети).
- Nýtsla av smúkkum (t.d. oyralokkum, ringum og neglalakk).
- Starvsfólkaferðslu í framleiðsluøkinum.

Lyklaorð: Góð upplæring og greiðar mannagongdir fyri persónligt reinføri, serliga hondvask, sjúku og arbeiðsbúna, er lykilin til at lúka kravið um persónligt reinføri.

3.2 Rávørur

Reglugerð

Heilsufrøðiliga kunngerðin: § 9 um vøruflutningur og kapittul 5 um ásetingar um matvørur, umframt skjal 4 um flutning (pkt. 1 og 6). Heimaframleiðslukunngerðin: §1 um øki.

Matvørur, rávørur, útlatingarevni og tilfar kunnu elva til dálking av lidnu vøruni. Tí er móttøkueftirlit týðningarmikið fyri at tryggja, at vørunar hava neyðuga heilsufrøðiliga góðsku, og ikki bera við sær heilsuvanda ella vanda fyri dálking.

Tá móttøkueftirlit verður gjørt, skal serliga hyggjast eftir:

- at pakkitilfar er reint og heilt,
- at temperatururin á køli og frystivøru er í lagi, og
- at matvøran ikki er skødd, og ikki farin av dato.

Um neyðugt, skal matvøruframleiðarin fáa til vega vátan fyri, at t.d. pakkitilfar og útílatíngarevni eru egnað at koma í samband við og brúka í matvøruni.

Matvøruframleiðarin eigur ikki at taka ímóti vørum ella tilfari, sum kann vera dálkað, um hetta kann gera lidnu matvøruna óegnaða til matna.

Matvørur og rávørur skulu keypast frá løggildum veitara. Undantak er tó fyri ávísar føyroyskar vørur, sum eru framleiddar eftir treytum í heimaframleiðslukunngerðini (t.e. millum annað merktar “óløgilda” og við skrásetingarnummari hjá framleiðarar).

Lyklaorð: Munagott móttøkueftirlit er lykilin til at lúka kravið um, at vøra, sum kemur á virkið, ikki skal bera við sær heilsufrøðiligan vanda.

3.3 Vatn og ísur

Reglugerð

Heilsufrøðiliga kunngerðin: § 12 um vatn, sum verður brúkt til matvøruframleiðslu.

Matvøruvirki skulu einans nýta vatn við drekkivatnsgóðsku til matvøruframleiðslu og til reingerð.

Ísur, sum kemur í samband við matvørur (t.d. ísterningar), skal vera framleiddur við vatni við drekkivatnsgóðsku og handfarast undir umstøðum, sum verja ísin móti dálking.

Dampur, sum kemur beinleiðis í samband við matvørur, má ikki innihalda evni, ið kunnu dálka ella vera heilsuskaðilig. Slík evni kunnu t.d. stava frá rørum ella øðrum lutum, sum dampurin verður leiddur ígjøgnum.

Fyri at tryggja, at vatnið hevur drekkivatnsgóðsku, eigur matvøruframleiðarin at samskifta við kommununa, og altíð fylgja tilmælum hjá kommununi. Kommunan ger regluligar vatnkanningar.

Um kommunan hevur sett í verk kókitilmæli, so hevur matvøruframleiðarin ábyrgd at tryggja at vatnið ikki verður brúkt, har tað ikki verður kókað. Hetta er m.a.:

- Framleiðsla av ísterningum, krapís o.tíl.
- Sodavatn, sum verður blandað á staðnum (sodavatnsmaskinur).
- Vatn úr krananum, sum verður givið gestum.

Lyklaorð: At brúka drekkivatn og kenna møgulig kókitilmæli er lykilin til at lúka kravið um góðsku av vatni í matvøruframleiðslu.

3.4 Verja fyri dálking

Reglugerð

Heilsufrøðiliga kunngerðin: § 19 um at verja fyri dálking og § 10, stk. 2 og 3 um útgerð.

Tað er týðningarmikið, at neyðug atlit verða tikin til heilsufrøðiliga rætta goymslu, handfaring og virking av matvørum. Hetta fyri, at matvørur ikki beinleiðis, ella óbeinleiðis, verða útsettar fyri dálking, sum setur matvørutrygdina í vanda.

Fyri at fyribyrgja krossdálking (t.e. at matvørur, rávørur, tilfar og útgerð dálkað hvørt annað), eru neyðug atlit m.a.:

- at hava góða frástøðu millum ymisk arbeiðsøki, útgerð og matvørur, ella
- at fremja munadygga reingerð millum ymisk virkingarstig (t.d. millum tilgerð av ráum kjøti og tilgerð at smyrjibreyði).

Tá vørur á ymiskum virkingarstigi verða goymdar og handfarnar í sama rúmi ella staði, skal greiður skilnaður tryggjast við góðum mannagongdum fyri goymslu og handfaring.

Greiður skilnaður eigur at vera millum:

- Hitaviðgjørðar og ikki hitaviðgjørðar matvørur.
- Rávørur og lidnar vørur.
- Ymiskar rávørur (t.d. rátt kjøt og grønmeti).
- Pakkaðan og óinnpakkaðan mat.
- Matvørur framleiddar á løggildum virki og óløgngildaða vøru (heimaframleiðslu).
- Útgerð, ið verður brúkt til matgerð á ymiskum reinføris- ella virkingarstigið (t.d. eitt skeribretti til hitaviðgjørt og eitt til ikki hitaviðgjørt).
- Øki, har matvørur verða goymdar ella framleiddar og goymslu av reingerðarevnum o.tíl.
- Matvørur, sum kunnu elva til ovurviðkvæmi ella ótol (t.d. vøru við gluten) og matvørur sum verða seldar sum t.d. glutenfríar.

Amboð og útgerð, sum koma í samband við matvørur, skulu reingerast væl, nóg ofta og, um neyðugt, sóttreinsast.

Sum meginregla skal útgerð, tilfar og matvøra altíð standa upp frá gólvinum. Um nakað verður sett beint á gólvið, er vandi fyri, at skittur hópar seg upp og verður fluttur víðari til øki, har matvøra verður handfarin ella virkað (t.d. borð og hillar). Hetta er eisini við til at tryggja nøktandi reingerð.

Lyklaorð: Góðar umstøður og mannagongdir, ið tryggja skilna millum rávøru, virkingarstig og dálkingarkeldur, í framleiðslu og goymslu er lykilin til at lúka kravið um verju fyri dálking.

3.5 Goymsla, flutningur og køliketan

Reglugerð

Heilsufrøðiliga kunngerðin: § 9 um vøruflutning, § 19 um at verja fyri dálking og §§ 20-22 um temperaturkrøv, umframt skjal 4 um flutning og skjal 7 um temperaturásetingar.

Matvøra skal goymast undir nøktandi umstøðum, har hon er vard móti dálking. Meginreglan er, at matur skal goymast í reinum hølum og í reinum ílötum, eskjum ella líknandi. Goymslan av matvøru skal vera burtur frá óviðkomandi lutum og rávørum, har tað er ógreitt, hvat reinførisstøði er. Matur skal ikki standa uttandura.

Sjónligur temperaturmátari skal vera í hita- og kuldagoymslum, so tað kann tryggjast, at temperaturásetingar verða hildnar.

Um matvørur ikki verða goymdar í røttum temperaturi, kann hetta elva til, at sjúkuelvandi bakteriar nørast ella eiturevni íkoma. Hetta kann seta matvørutrygdina í vanda.

Fyri goymslu og flutning av matvøru eru hesar temperaturásetingar galdandi:

- Kølivøra skal goymast kaldari enn 5 °C, um ikki annað er tilskilað á pakkanum.
- Frostvørur skulu goymast ÷18 °C ella kaldari, um annað ikki er tilskilað á pakkanum.
- Matur við kremi og róma ella fromasju skal goymast kaldari enn 5 °C. Í bakariútsølum kann slík matvøra goymast kaldari enn 10 °C, treytað av, at hon verður seld innan 12 tímar.
- Verður matur goymdur í hita, skal temperatururin vera hægri enn 65 °C (sí pkt. 3.6).
- Egg skulu goymast kaldari enn 12 °C í søluliðinum.

Flutningur av matvørum skal fara fram soleiðis, at matvørur ikki dálkast. Akfør, bingjur, kassar og onnur ílöt skulu vera egnaði til matvørur og haldast rein og í góðum standi. Møguleiki skal vera at hava eftirlit við temperaturinum undir flutningi. Temperaturásetingar fyri flutning av matvøru eru nevndar omanfyri.

Haldføri og goymslutemperaturur hanga neyvt saman. Lágur goymslutemperaturur gevur ofta langt haldføri og hægri goymslutemperaturur, tilsvarandi lægri haldføri. Tískil er merking av goymslutemperaturi ein umráðandi partur av merking av matvøru. Tað er framleiðarin (produsent) av eini matvøru, sum ásetur, hvussu hon skal goymast, og hvat haldførið er. Er talan um matvøru, sum skal goymast við lágum temperaturi, skal hesin temperaturur haldast, inntil móttakarin fær vøruna.

Um móttakarin er matvøruframleiðarin, kann hesin beinanvegin virka matvøruna víðari, ella lata vøruna áhaldandi vera í køliketuni. Víðari virking kann t.d. vera umpakking, upphiting, búning ella borðreiðing. Tað er sostatt í lagi at bróta køliketuna í styttri tíðarskeið í samband við víðari virking, um hetta ikki setur matvørutrygdina í vanda.

Matvøruframleiðarin skal meta um haldføri og goymslutemperatur á tí mati, sum verður framleiddur (víðari virkaður) á virkinum. Sum meginregla skal viðbrekin matvøra goymast kaldari enn 5 °C.

Lyklaorð: Saman við væl skipaðum innkeypi og framleiðslu, eru rein høli og flutningsakfør, og rættur temperaturur við goymslu og flutning av matvøru, lykilin til at lúka kravið um goymslu, flutning og køliketu.

3.6 Hitaviðgerð

Reglugerð

Heilsufrøðiliga kunngerðin: § 25 um hitaviðgerð, § 26 um at halda matin heitan, umframt skjal 9 um hitaviðgerð.

Hitaviðgerð er ein týðandi partur av arbeiðsgongdini, sum skal minka um ella burturbeina møguligar sjúkuelvandi smáverur. Hitaviðgerð er vanliga ein kritiskur stýringarliðir (KSL), sum matvøruframleiðarin skal hava góða stýring og eftirlit við (sí pkt. 1.4).

Matvørur, sum verða hitaviðgjørðar ella uppafturhitaðar, skulu hitast við slíkum hita og í so langa tíð, at matvøran verður trygg at eta.

Sum meginregla skulu matvørur hitast til minst 75 °C gjøgnum alla matvøruna. Undantøk frá hesum eru lýst í skjali 9 í heilsufrøðiligu kunngerðini.

Um borðbúgvín matvøra skal haldast heit, er meginreglan, at hitin allastaðni í matinum er minst 65 °C. Undantøk frá hesum skulu skjalprógvast.

Matur, sum hevur verið hildin heitur, skal ikki kølast niður til aðra nýtslu ella sølu, men beinast burtur.

Lyklaorð: Hitaviðgerð við nóg høgum hita og í nóg langa tíð er lykilin til at lúka kravið um hitaviðgerð.

3.7 Niðurkøling

Reglugerð

Heilsufrøðiliga kunngerðin: § 21, stk. 1 um temperaturkrøv.

Matvørur, sum skulu goymast kalt ella borðreiðast kaldar, skulu skjótast gjørligt aftaná hitaviðgerð ella viðgerð við stovuhita, niðurkølast til ein temperatur, sum ikki kann elva til heilsuvanda.

Bakteriur vaksa skjótt, tá tær eru flógvar og við stovuhita. Tí er umráðandi, at matvørur skjótast gjørligt verða niðurkøldar, fyri at tálma bakteriuvøkstri.

Sum meginregla skal temperatururin lækkast frá 65 °C niður til 10 °C innan 3 tímar (3 tímar reglan).

Fyri at tryggja nóg skjóta niðurkøling, skal køliútgerðin verða nøktandi, og í summum førum kann verða neyðugt at hava serstakt niðurkølingarskáp.

Um vanligt køliskáp verður nýtt til niðurkøling, er umráðandi, at maturin verður deildur í smáar portiónir við stórum yvirflati, so kølingin fer skjótari fram. Samstundis skal ansast eftir, at aðrar matvørur í køliskápinum ikki verða ov heitar, tá ið heitur matur verður settur inn.

Lyklaorð: Nøktandi køliútgerð og skjót niðurkøling av matvørum er lykilin til at lúka kravið um niðurkøling.

3.8 Tiðning

Reglugerð

Heilsufrøðiliga kunngerðin: § 21, stk. 2 og 3 um temperaturkrøv.

Matvørur skulu tiðnast fyri seg, undir slíkum umstøðum og við hóskaði temperatur soleiðis, at minst møguligur váði (risiko) er fyri gróðrarlíkindum hjá bakterium.

Meginreglan er, at við tiðning má eingin partur av matvøruni fara uppum 10 °C. Fyri at stýra hesum, er vanliga neyðugt at nýta hóskaði køliútgerð.

Tá matvøra verður tiðnað, skal tryggjast, at væta, sum rennur frá vøruni, ikki dálkar aðrar matvørur ella umhvørvið. Hetta kann t.d. gerast við at seta matvøruna, sum stendur til tiðningar, í ílat við høgum kanti, niðast í køliskápinum.

Tiðna matvøra skal goymast rætt, inntil hon verður nýtt. Er talan um kølivøru, skal hon goymast kaldari enn 5 °C.

Lyklaorð: Rættur temperaturur og umstøður, tá matvørur verða tiðnaðar, er lykilin til at lúka kravið um tiðning.

4. Sporføri, merking og afturkalling

4.1 Sporføri, merking og afturkalling

Reglugerð

Heilsufrøðiliga kunnngerðin: § 27 um sporføri og § 28 um afturkalling. Merkingarkunnngerðin: §§ 8-9 um almennar fyriskipanir. Matvørulógin § 12 um marknaðarføring og merking av matvørum.

Fyri at tryggja og hava álit á, at matvøran er í lagi í øllum liðum, frá veiting (distrubtión), tilgerð og framleiðslu og til borðreiðing, er umráðandi at hava sporførið í lagi. Tá sporførið er í lagi, veit matvøruframleiðarin hvaðani tilfar og rávørur á virkinum eru fingin til vega (eitt lið aftur), og kann seta neyðug tiltøk í verk, um einstakar vørur verða afturkallaðar ella álagdar avmarkingar. Tá tað er neyðugt, skal matvøruframleiðarin eisini hava sporføri eitt lið fram (tá sòlan ikki er til endabrúkan).

Hetta er galdandi í øllum liðum, fyri matvøru og útlatingarevni, sum verða brúkt til matvøruframleiðslu og latin út í eina matvøru.

Merkingin av vøruni, inniheldur neyðugu upplýsingarnar, sum eru við til at eyðmerkja vøruna og tryggja sporføri. Nakað av merkingini kann vera í vørulýsing ella í handilsskjølum, sum fylgja vøruni (ella kolli), um tað er greitt á vøruni, hvør vøra talan er um. Matvøruframleiðarin skal tryggja, at merkingin fylgir vøruni – eisini um tilfar verður koyrt í onnur ílæt undir framleiðslu.

Um avmarking er á haldfòrinum aftaná vøran er ásett, skal matvøruframleiðarin tryggja, at ásetingardagur verður niðurskrivaður.

Er framleiðslan skipað við, at nakað verður virkað niðurfyri og goymt, er umráðandi í minsta lagi at merkja ílæt við framleiðsludato og innihaldi.

Innpakkað matvøra, sum verður gjørd niðurfyri (t.d. tvíflísar ella líknandi), og ikki verður pakkað eftir tørv (leysasøla), skal merkjast.

Hesar upplýsingar skulu, sum meginregla, vera á sjálvari sölueindini ella á hvørt kolli (matveitingar til stórkøkar o.tíl.):

- Løggildingar-/góðkenningar nr. ella navn og adressa á framleiðara ella virki
- Vøruheiti
- Haldfòri
- Serligar goymslu- og nýtsluleiðbeiningar
- Tilfar
- Nettoinnihald

Merking skal vera á føroyskum ella á øðrum nærskyldum máli. Merkingin av einari matvøru skal vera røtt og ikki villleiða. Har annað er villleiðandi, skal upprunaland merkjast.

Lyklaorð: Sporføri av tilfari og rávøru, og røtt merking, er lykilin til at lúka kravið um sporføri.

HEIMILDIR

Í hesi vegleiðing verður víst til lógir og kunngerðir, sum eru viðkomandi fyri heilsufrøðiligt eftirlit. Allar nevndu lógir og kunngerðir eru at finna á heimasíðuni www.hfs.fo og www.logir.fo.

Lógir og kunngerðir:

Løgtingslóg nr. 58 frá 26. mai 2010 um matvørur v.m., sum seinast broytt við løgtingslóg nr. 102 frá 13. juli 2017 ([matvørulógin](#))

Kunngerð nr. 34 frá 19. mars 2025 um heilsufrøðiligar treytir fyri framleiðslu av matvørum og krøv til høli í sambandi við matvøruframleiðslu ([heilsufrøðiliga kunngerðin](#))

Kunngerð nr. 33 frá 19. mars 2025 um heilsufrøðiligt eftirlit og almannakunngerðing av eftirlitsúrslitum ([brákunngerðin](#))

Kunngerð nr. 149 frá 27. november 2017 um framleiðslu og sølu av matvørum, sum ikki eru virkaðar á løggildum matvøruvirki, sum seinast broytt við kunngerð nr. 81 frá 18. mai 2021 ([heimaframleiðslukunngerðin](#))

Kunngerð nr. 25 frá 26. mars 1996 um at merkja liðugt pakkaðar matvørur ([merkingarkunngerðin](#))

Kunngerð nr. 128 frá 28. desember 2010 um løggilding og skráseting av matvøruvirkjum ([løggildingarkunngerðin](#))

Kunngerð nr. 154 frá 23. desember 2016 um útláttingarevni í matvørum ([útláttingarevniskunngerðin](#))

Kunngerð nr. 9 frá 1. mars 2009 um mikrobiologisk metingarstöði fyri matvørur

Vegleiðingar:

Aðrar viðkomandi vegleiðingar eru at finna á heimasíðuni www.hfs.fo undir leinkjuni “Matur og matvøruframleiðsla”, punktið “Matvøruframleiðsla” undir “Vegleiðingar til heimamarknaðin”.

Vegleiðingin um bráskipanina er útgivin av Heilsufrøðiligu starvsstovuni í juni 2025 (málnr.: 25/00395-8).

Vegleiðingin er gjørd við støði í norsku vegleiðingini “*Veileder til virksomhetene om smilefjesordningen*” (2018) útgivin av Mattilsynet, og er tillagað føroyskum viðurskiftum.

Um tú ynskir at seta teg í samband við Heilsufrøðiligu starvsstovuna:

Heilsufrøðiliga starvsstovan, Matvørudeildin

Adressa: Smyrilsvegur 7, 2. hædd, 100-Tórshavn

Teldupostur: hfs@hfs.fo

Telefon: 55 64 00