



Starfsstöð	Heimilisfang	Viðstaddir
SF-8736 City Company ehf.	Nýbýlavegur 14 200 Kópavogur	Lozan Adil Karim Eigandi
Tílefni	Eftirlit framkvæmt	Dagsetning skýrslu
Eftirfylgniskoðun	9.2.2022	15.2.2022

Skoðuð voru og tekin afstaða til 16 skoðunatriða af 48. Gerðar eru kröfur um úrbætur í 16 skoðunatriðum, þar af 16 Alvarleg frávik og 0 Frávik. Nema annað sé tekið fram þá er veittur frestur til næstu reglubundinnar skoðunar samkvæmt áhættumati. Úrbótum skal lokið eins fljótt og auðið er.

Frestur til úrbóta

15.3.2022

Alvarlegt frávik	Frávik
3.51.11 Vaskar	
3.51.12 Fataskiptaaðstaða (búningsaðstaða)	
3.51.14 Handþvottaaðstaða	
5.51.1 Verklag um vörn gegn mengun matvæla eða matvælasnertiefna	
10.51.1 Verklag við þjálfun og fræðslu starfsfólks	
10.51.2 Framkvæmd þjálfunar og fræðslu	
10.51.3 Hreinlæti og heilsa starfsfólks	
10.52.1 Þrifaáætlanir og skráningar	
10.52.2 Meindýravarnir	
10.53.1 Verklag við móttöku matvæla, matvælasnertiefna og annarra efna	
10.53.2 Framkvæmd við móttöku matvæla, matvælasnertiefna og annarra efna	
10.54.1 Verklag við hitastigsmælingar	
10.54.2 Framkvæmd hitastigsmælinga	
10.56.1 Rekjanleiki	
10.56.2 Innkallanir	
10.57.1 Hættur	

Niðurstaða eftirlits

The company must react now to the comments in this report. The company is responsible for setting up a quality control system, if they cannot do so themselves they must seek assistance.

Attention, follow up inspections can be charged for in accordance to the current rates for Heilbrigðiseftirlit found here <https://www.heilbrigdiseftirlit.is/gjaldskra>.

As stated in the following law articles (in Icelandic) you are responsible for setting up a quality control system for the store and to make sure that it is used every day. The quality control system should aim to cover all things related to food safety and how the company makes sure their products are safe for consumption. If the company does not react to the comments made below and set up a quality control system the Health Inspectorate can fine the company or stop it's operation partially or fully in severe cases.

Heilbrigðiseftirlit Hafnarfjarðar og Kópavogs bendir á eftirfarandi greinar í matvælalögum 93/1995.

30. gr. a.

Þegar stjórnandi sinnir ekki fyrirmælum innan tiltekins frests getur opinber eftirlitsaðili ákveðið matvælafyrirtæki dagsektir þar til úrbætur hafa verið framkvæmdar. Dagsektir sem Matvælastofnun ákveður renna í ríkissjóð en dagsektir sem heilbrigðisnefndir sveitarfélaganna ákveða skulu renna til rekstraraðila heilbrigðiseftirlits á viðkomandi svæði. Hámark dagsekta skal ákveðið í reglugerð 1) sem ráðherra setur. Jafnframt er opinberum eftirlitsaðila heimilt að láta vinna verk á kostnað hins vinnuskylda ef fyrirmæli um framkvæmd eru vanrækt og skal kostnaður þá greiddur til bráðabirgða af viðkomandi opinberum eftirlitsaðila en innheimtast síðar hjá hlutaðeigandi matvælafyrirtæki. Kostnað og dagsektir má innheimta með fjárnámi án undanfarandi dóms eða sáttar.]

Samkvæmt 5. mgr. 30. gr. sömu laga getur heilbrigðiseftirlitið stöðvað starfsemi matvælafyrirtækis að hluta eða í heild ef um er að ræða ítrekuð brot eða ef fyrirtæki sinnir ekki úrbótum innan tilskilins frests.

Jafnframt er vakin athygli á 10. og 20. gr. matvælalaga nr. 93/1995:

10.gr.

"Matvælafyrirtæki skulu haga starfsemi sinni í samræmi við reglur um almenna hollustuhætti og tryggja að matvæli óhreinkist ekki eða spillist á annan hátt.

Stjórnendur matvælafyrirtækja bera ábyrgð á því að sett sé á fót og starfrækt innra eftirlit með starfseminni, byggt á meginreglum hættugreiningar, til að fyrirbyggja að matvæli geti valdið matarsjúkdómum og til þess að tryggja að matvæli séu að öðru leyti í samræmi við ákvæði laga þessara og reglugerða settra samkvæmt þeim. Innra eftirlit fyrirtækisins skal miðast við eðli og umfang starfseminnar og byggjast á reglum sem ráðherra ákveður í reglugerð. Starfsfólk, sem starfar við framleiðslu matvæla eða dreifir þeim, skal gæta hreinlætis við störf sín. Það skal hafa þekkingu á meðferð matvæla. Stjórnendur matvælafyrirtækja bera ábyrgð á að starfsfólkinu sé veitt fræðsla...

20. gr.

Framleiðsla og dreifing matvæla er **háð leyfi heilbrigðisnefndar** skv. 9. gr. Þegar ákvæði þessi eiga við um starfsemi sem er undir opinberu eftirliti Matvælastofnunar skv. 6. gr. er leyfisveiting í höndum þeirrar stofnunar. **Leyfisveiting og endurnýjun leyfa er háð því að eftirlits- og leyfisgjald hafi verið greitt, sbr. og 25. og 26. gr., og leyfi til framleiðslu og dreifingar matvæla má fella úr gildi ef sá sem slíkt leyfi hefur gerist sekur um ítrekuð eða alvarleg brot á lögum þessum, reglugerðum eða fyrirmælum settum samkvæmt þeim.."**

Athugið að þessi skýrsla tekur aðeins til þeirra atriða sem tekið var eftir þann dag sem eftirlitið fór fram. Í samræmi við 13. gr. stjórnsýslulaga nr. 37/1993 er þér veittur 14 daga frestur frá dagsetningu þessarar skýrslu til að koma á framfæri andmælum við innihald hennar.

Starfsstöð

City Company ehf.
Nýbýlavegur 14
200 Kópavogur
Staða: Í gildi
Kennitala: 4807201560

Starfsemi

MAT - Innfl./Dreifing - 2 - Dreifing
Tóbak - Tóbak - Tobak - Tobak

Tengiliðir

Lozan Adil Karim

xxxxxxx

lozanadil23@yahoo.com

Eigandi

3 - Húsnæði, búnaður og viðhald

3.51 - Húsnæði, búnaður og viðhald

Viðauki II kaflar I-V í reglugerð EB/852/2004 (103/2010) og reglugerð EB/1935/2004 (398/2008)

3.51.11 Vaskar

Sett inn: 17.08.2020

Alvarlegt frávík

1. Comment: Ventilated cleaning room not available

Explanation: A cleaning sink must be present in a well ventilated cabinet or cleaning supply room, it should also be the storage for all the cleaning materials used.

2. Comment: There is no tap at the cleaning sink

Explanation: The sink used for cleaning needs it's own tap, cleaning water should not be taken from handwashing sink in the staff bathroom.

3.51.12 Fataskiptaaðstaða (búningsaðstaða)

Sett inn: 05.10.2021

Alvarlegt frávík

1. Comment: Staff lockers not available

Explanation: Employees should have a place to hang their coats away from food storage.

3.51.14 Handþvottaaðstaða

Sett inn: 17.08.2020

Alvarlegt frávík

1. Comment: Disinfectant (hand sanitiser) and paper hand towel dispenser missing from employee bathroom.

Explanation: All sinks used for handwashing should have a dispenser for soap, hand sanitiser and paper hand towels.

5 - Meðhöndlun matvæla og umbúða, aðskilnaður og vöruvörn

5.51 - Verklag og vörn gegn mengun

13. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli, með síðari breytingum. Reglugerð ESB nr. 852/2004, viðauki II, kafli IX, liðir 2 og 3. Reglugerð ESB nr. 852/2004, viðauki II, kafli I, liður 10. Reglugerð ESB nr. 852/2004, viðauki II, kafli IX, liður 8. Reglugerð ESB nr. 852/2004, viðauki II, kafli IV, liðir 2, 3, 4, 5. Reglugerð ESB nr. 852/2004, viðauki II, kafli X, liður 2. Reglugerð ESB nr. 852/2004, viðauki II, kafli X, liður 3.

5.51.1 Verklag um vörn gegn mengun matvæla eða matvælasnertiefna

Sett inn: 05.10.2021

Alvarlegt frávík

1. Comment: Written procedures for the prevention of food contamination were not in place

Explanation: A written procedure must be set up for food handling within the company. Written procedures must be in place to provide information to employees on how to handle food in order to prevent contamination, e.g. from other foods, substances or employees.

For example: Food should not be stored on the floor, make sure freezers aren't too full, items not related to the business should not be stored in the house, cleaning supplies should be kept in its own storage and so on.

10 - Matvælaöryggiskerfi (innra eftirlit)

10.51 - Þjálfun og fræðsla starfsfólks og eftirlit með heilsu starfsfólks

Reglugerð 103/2010 (EB 852/2004) viðauki II, kafli XII, liðir 1 og 2.

10.51.1 Verklag við þjálfun og fræðslu starfsfólks

Sett inn: 05.10.2021

Alvarlegt frávik

1. Comment: Written procedures for staff training not in place

Explanation: The company should set up a procedure about how employees are trained in food safety. It should cover all the procedures in place in the company like receipt of goods, temperature logs, cleaning logs etc.

10.51.2 Framkvæmd þjálfunar og fræðslu

Sett inn: 05.10.2021

Alvarlegt frávik

1. Comment: Staff training reports not available

Explanation: Training reports must be available for all employees. It should have a list of what each employee has been trained in, signed by the employee and the trainer.

10.51.3 Hreinlæti og heilsa starfsfólks

Sett inn: 05.10.2021

Alvarlegt frávik

1. Comment: Rules on personal hygiene need to be set up

Explanation: The company should write down rules for personal hygiene and health safety practices at work. These can include rules on food consumption in work areas (where employees can eat their food), hand washing, use of hair nets, jewelry, work uniform, smoking etc.

2. Comment: State of health reports have not been signed

Explanation: All employees working in food companies should sign a state of health report when they start working. A report that companies can use has been made and can be found here: https://www.mast.is/static/files/eydublod/Af_vef/heilsufarsskýrsla_starfsmanna_en_ur.pdf Everyone working in the store should sign this report.

10.52 - Hreinlætisáætlanir

Reglugerð 103/2010 (EB 852/2004) viðauki II, kafli I, liður 1; kafli IV, liður 1 og 5; kafli V, liður 1 a

10.52.1 Þrifaáætlanir og skráningar

Sett inn: 05.10.2021

Alvarlegt frávik

1. Comment: Cleaning lists available but need to be updated for the store

Explanation: Samples of cleaning reports were used in the company. This form is only an example and needs to be adjusted to the store. A list should be made that fits the store, listing things that need to be cleaned, how often and what soap should be used. It could be a good idea to make a list for each part of the store, one for the storefront, one for the stock room, one for the bathroom/staff areas and so on. When cleaning is finished each day, the employee that did the cleaning should sign with their initials.

10.52.2 Meindýravarnir

Sett inn: 05.10.2021

Alvarlegt frávik

1. Comment: Pest control procedures not in place

Explanation: The store does their own pest control. The company needs to write down how often they plan on checking their fly and mouse traps, make a "map" of the building where the location of the traps are marked in and what they will do if animals are found in the traps.

2. Comment: The company needs to log their own pest control

Explanation: When the company checks the pest control traps a summary of what was done should be written down.

10.53 - Móttökueftirlit matvæla og umbúða

Öll hráefni, innihaldsefni og önnur efni sem eru notuð við framleiðslu matvæla skulu ekki innihalda sníkjudýr, örverur, niðurbrotsefni, eitrefni eða framandi efni sem geta valdið því að matvæli verði óhæf til neyslu. (Kafli IX, liður 1). Efni sem er notað í innri og ytri umbúðir matvæla skal ekki valda mengun. (Kafli X, liður 1). Umbúðir, áhöld og búnaður, sem kemst í snertingu við matvæli (matvælasnertiefni) skal henta til notkunar hverju sinni. (ESB/1935/2004, 3. gr., 16. gr., ESB/2023/2006).

10.53.1 Verklag við móttöku matvæla, matvælasnertiefna og annarra efna

Sett inn: 05.10.2021

Alvarlegt frávík

1. Comment: Food reception procedures not in place

Explanation: A procedure must be set up for goods receipt stating what to do when food items arrive to the store. This procedure should be about how food items are handled when they arrive, what is checked and what should be written down.

For example: All food that comes into the house must be accepted by an employee. When receiving goods, care must be taken that food is not placed on the floor upon arrival. The appearance of food, labeling, shelf life and packaging shall be inspected. The temperature of refrigerated and frozen goods shall be measured and written down. If a product does not pass the receipt inspection, write a deviation report about it and explain what was done, e.g. product was sent back.

10.53.2 Framkvæmd við móttöku matvæla, matvælasnertiefna og annarra efna

Sett inn: 05.10.2021

Alvarlegt frávík

1. Comment: Food reception is not logged

Explanation: When receiving food items you should fill out the following information:

- Date of receipt
- What product was received and from where/who
- Temperature when applicable
- Best by date (best fyrir or síðasti neysludagur)
- Lot number if applicable
- Check that packaging is ok
- Signature of employee

10.54 - Hitastigseftirlit og skráningar

Að matvæli séu ekki geymd við hitastig sem getur haft getur haft heilbrigðisáhrættu í för með sér. Kæling matvæla skal vera órofin. (EB/852/2004. Viðauki II kafli IX, liður 5). Að heit matvæli sem þarf að kæla séu kæld eins hratt og hægt er til að tryggja öryggi þeirra. (EB/852/2004. viðauki II, kafli IX, liður 6). Að þíðing matvæla fari þannig fram að hættu á vexti sjúkdómsvaldandi örvera eða myndun eitrefna sé haldið í lágmarki. (EB/852/2004. Viðauki II kafli IX, liður 7). Að hraðfryst matvæli séu meðhöndluð, geymd og flutt í samræmi reglugerð um hraðfryst matvæli. (EB/37/2005). Kælivara skal geymd við 0-4°C (reglugerð nr. 506/2010 br. á EB/852/2004). Frystivara skal geymd við a.m.k. -18°C (reglugerð nr. 506/2010 br. á EB/852/2004). Heit matvæli skal haldið við a.m.k. 60°C (reglugerð nr. 506/2010 br. á EB/852/2004).

10.54.1 Verklag við hitastigsmælingar

Sett inn: 05.10.2021

Alvarlegt frávík

1. Comment: Written procedure for temperature measurements not in place

Explanation: Written procedures must be in place in the company for what temperatures should be in refrigerators and freezers. Cooler should be 0-4 ° C. Freezer should be -18 ° C. Permissible deviations are +/- 2 ° C. If the cooler, freezer or temperature in the goods receipt is not in that range you should write a deviation report and explain the reaction. The same applies to temperature when receiving goods.

10.54.2 Framkvæmd hitastigsmælinga

Alvarlegt frávik

Sett inn: 05.10.2021

1. Comment: Temperature measurements were performed but not logged correctly

Explanation: The temperature in all refrigerators and freezers in the company should be measured daily. Label every refrigerator and freezer with the numbers and put on the registration report and measure each appliance every day. **You should write down the measured temperature**, not 0-4 and -18.

If the temperature measured is not in range write a deviation report and explain the action taken.

10.56 - Rekjanleiki og innköllun matvæla

Að hægt sé að rekja matvæli (hráefni og afurðir; forpökkuð og óforpökkuð matvæli) og matvælasnertiefni a.m.k. eitt skref áfram og eitt skref til baka með skilvirkum hætti. Laga- og reglugerðarákvæði: Matvæli: a-liður 13. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli, með síðari breytingum. Matvæli: 1. - 5. mgr. 18. gr. reglugerðar Evrópusambandsins nr. 178/2002, með síðari breytingum (innleidd hér á landi með reglugerð nr. 102/2010). Matvælasnertiefni: 4. mgr. 14. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli, með síðari breytingum. Matvælasnertiefni: 1. - 3. mgr. 17. gr. reglugerðar Evrópusambandsins nr. 1935/2004, með síðari breytingum (innleidd hér á landi með reglugerð nr. 398/2008).

10.56.1 Rekjanleiki

Alvarlegt frávik

Sett inn: 05.10.2021

1. Comment: There are no written procedures for traceability within the company.

Explanation: The company should have a procedure for traceability. You should be able to know what goods you have in the store and some traceability information about them, for example when and where it came from, the lot number (if available), shelf life information etc. For this it is important to have active food receipt procedures where this information is written down so it is easy for you to find if needed.

10.56.2 Innkallanir

Alvarlegt frávik

Sett inn: 05.10.2021

1. Comment: Written food recall procedures not in place

Explanation: There must be a written procedure for recalling/withdrawing food items. What to do in the event of a recall, e.g. send out a press release to inform customers, recall products / withdraw from sale, contact the health inspectorate and so on.

2. Comment: Written complaint procedures not in place

Explanation: Written procedures must be in place for how the company handles complaints received by the company from customers.

3. Comment: Recall and complaint forms not available

Explanation: The company should keep all forms relating to complaints and recalls and how they were handled.

10.57 - Hættur og hættugreining

Leyfissskyld matvælafyrirtæki skulu innleiða, koma á og viðhalda fastri aðferð eða aðferðum sem byggjast á meginreglunum um greiningu hættu og mikilvæga stýristaði (HACCP). Reglugerð 103/2010 (EB/852/2004), gr. 5.

1. Comment: Hazards to food safety not defined

Explanation: The company needs to review flowcharts from goods receipt to sales to consumers and identify where risks to food safety are in the process and what you can do to prevent them.

Viktoría Ómarsdóttir
viktoría@heilbrigdiseftirlit.is
Sérfræðingur

Til grundvallar eru eru lög nr. 93/1995 um matvæli með síðari breytingum. Ný matvælalöggjöf um hollustuhætti og eftirlit gekk í gildi í Evrópu árið 2006 og með samþykkt laga nr. 143/2009 var sú löggjöf innleidd hérlandis frá 1. mars 2010 og þar með gildir sama löggjöf um matvæli í öllum ríkjum á Evrópska efnahagssvæðinu (EES). Löggjöfin fjallar um eftirlit og hollustuhætti í matvæla- og fóðurframleiðslu og á Íslandi eru reglugerðir ESB innleiddar orðréttar sem fylgiskjöl með sérstökum gildistökureglugerðum. Í listanum hér fyrir neðan er eru íslensk númer reglugerðanna tilgreind og þær reglugerðir EB sem voru innleiddar með þeim.

Athugasemdir geta fengið þrenns konar vægi skv. eftirfarandi:

LS = Lagfært á staðnum:

Þegar gerð er athugasemd við starfsemi sem vikur frá ákvæðum laga eða reglugerða, sem hægt er að lagfæra á meðan skoðun fer fram eða tilvikið það lítilfjörlegt að það verður augljóslega lagfært strax að lokinni skoðun.

F = Frávik:

Þegar gerð er athugasemd við starfsemi sem vikur frá ákvæðum laga eða reglugerða, sem með óbeinum hætti getur leitt til framleiðslu óöruggra matvæla, en það eru matvæli sem eru álitin heilsuspillandi og / eða óhæf til neyslu.

Úrbætur verða metnar í næstu reglubundinni skoðun eða að loknu næsta áætlaða vinnslu- og viðgerðarstoppi. Athugasemdin leiðir að öllu jöfnu ekki til sérstakrar eftirfylgni.

A = Alvarlegt frávik:

Þegar gerð er athugasemd við starfsemi sem vikur frá ákvæðum laga eða reglugerða, sem með beinum hætti getur leitt til framleiðslu matvæla sem eru álitin heilsuspillandi.

Úrbótum skal ljúka innan 7 virkra daga eða innan raunhæfs tímafrests skv. mati heilbrigðisfulltrúa. Ef athugasemdin er þess eðlis að þörf sé á að stöðva starfsemi er gripið til þvingunarúrræða strax, samkvæmt vinnulýsingu í viðauka C . Athugasemdin krefst að jafnaði skjótrar eftirfylgni.

ÚÁ = Sett á úrbótaáætlun:

Þegar athugasemd sem er fyrir á skýrslu og búið er að setja á úrbóta- og/eða viðhaldsáætlun er merkt við „Sett á úrbótaáætlun“, auk þess er sett inn dagsetning á hvenær fyrirhuguðum úrbótum eða viðhaldi verði lokið.