



Starfsstöð	Heimilisfang	Viðstaddir
SF-8736 City Company ehf.	Nýbýlavegur 14 200 Kópavogur	Lozan Eigandi
Tílefni	Eftirlit framkvæmt	Dagsetning skýrslu
Eftirfylgniskoðun	10.10.2022	14.11.2022

Skoðuð voru og tekin afstaða til 17 skoðunatriða af 48. Gerðar eru kröfur um úrbætur í 7 skoðunatriðum, þar af 1 Alvarleg frávik og 6 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

Næsta reglubundna skoðun

Alvarlegt frávik	Frávik
12.51.1 Athugasemdir ekki lagfærðar (Úrbætur)	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
	10.52.2 Meindýravarnir
	10.57.1 Hættur

Niðurstaða eftirlits

The company must make improvements according to the comments in the report as soon as possible, the improvements will be evaluated during the next regular inspection.

Heilbrigðiseftirlitið points out that the report will be published on our website, www.heilbrigðiseftirlit.is, after the objection notice has passed.

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	Starfsemi
City Company ehf. Nýbýlavegur 14 200 Kópavogur Staða: Í gildi Kennitala: 4807201560	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 relugerð EB/1935/2004 (398/2008)

3.51.14 Handþvottaaðstaða

Sett inn: 17.08.2020

Frávik

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, liður 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, liður 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

Frávik

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, liður 1 og 2.

10.51.1 Verklag við þjálfun og fræðslu starfsfólks

Sett inn: 05.10.2021

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

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.

10.52 - Hreinlætisáætlanir

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

10.52.2 Meindýravarnir

Sett inn: 05.10.2021

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.

10.57 - Hættur og hættugreining

Leyfisskyld matvælaþyrptæki 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.

10.57.1 Hættur

Sett inn: 05.10.2021

Frávik

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.

12 - Úrbætur

12.51 - Krafa um úrbætur

Fyrirtæki skal bregðast við þeim athugasemdum sem eru gerðar í eftirliti. Ef ekki er brugðist við alvarlegum frávikum innan tilskilins frest fer af stað ferli sem getur leitt til sviptingar starfleyfis. (Lög nr. 93/95, 30. gr.).

12.51.1 Athugasemdir ekki lagfærðar (Úrbætur)

Sett inn: 14.11.2022

Alvarlegt frávik

Comments in the following chapters have not been fixed since the last inspection:

- 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
- 10.52.2 Meindýravarnir
- 10.57.1 Hættur

Eftirfarandi skoðunatriði voru skoðuð og lagfærð frá síðustu skoðun

3.51.11 Vaskar	3.51.12 Fataskiptaaðstaða (búningsaðstaða)	10.51.3 Hreinlæti og heilsa starfsfólks
10.52.1 Þrifaáætlanir og skráningar	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		

Viktória Ómarsdóttir
viktoria@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.