



Starfsstöð	Heimilisfang	Viðstaddir
SF-10262 HHS veitingar ehf.	Hagasmári 1 200 Kópavogur	
Tilfni	Eftirlit framkvæmt	Dagsetning skýrslu
Úttekt v/ leyfisumsóknar	13.11.2024	22.11.2024

Skoðuð voru og tekin afstaða til 26 skoðunatriða af 41. Gerðar eru kröfur um úrbætur í 3 skoðunatriðum, þar af 0 Alvarleg frávik og 3 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
	3.51.13 Snyrtingar
	7.51.2 Miðlun upplýsinga í fjarsölu
	10.51.3 Hreinlæti og heilsa starfsfólks

Niðurstaða eftirlits

Heilbrigðiseftirlitið bendir á að eftir 2 vikna andmælafrest þá er þessi eftirlitskýrsla sett inn á heimasíðuna okkar heilbrigðiseftirlit.is

Eftirfylgni fer fram samkvæmt gjaldskrá, sjá heilbrigðiseftirlit.is/gjaldskrá

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

Starfsstöð

HHS veitingar ehf.
Hagasmári 1
200 Kópavogur
Staða: Í gildi
Kennitala: 4511210140

Starfsemi

MAT - Stóreldhús, smásalar - 7 - Sala og / eða meðhöndlun matvæla

Tengiliðir

Hróðmar Hafsteinn Stefánsson	8672833	hrodmarhs@gmail.com	eigandi/framkvæmdastjóri
------------------------------	---------	---------------------	--------------------------

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)

3.51.2 Gólf og veggir

Sett inn: 14.11.2024

Ábending

1. Athugasemd: Gólf

Skýring: Gólfefni þarf að vera þannig að það sé auðvelt í þrifum.

3.51.13 Snyrtingar

Sett inn: 14.11.2024

Frávik

1. Athugasemd: Salerni starfsmanna.

Skýring: starfsmenn skulu nota snyrtingu sem ætluð er fyrir starfsmenn en ekki er ásættanlegt að starfsmenn noti almenningssalerni Smáralindar sökum smithættu.

3.51.12 Fataskiptaaðstaða (búningsaðstaða)

Sett inn: 14.11.2024

Í lagi

Skýring: Smáralind býður upp á fataskiptaaðstöðu fyrir starfsmenn í húsinu og verður hún notuð.

7 - Miðlun upplýsinga um matvæli til neytenda

7.51 - Eftirlit með merkingum og fjarsölu

7.51.2 Miðlun upplýsinga í fjarsölu

Sett inn: 18.11.2024

Frávik

1. Athugasemd: Vantar upp á að upplýsingar séu fullnægjandi á heimasíðu.

Skýring: Upplýsingar um innihaldsefni og óþolsvalda á öllum vörum eiga að vera til staðar á heimasíðunni þannig að neytendur geti skoðað þau og verið upplýstir áður en kaup fara fram. Ofnæmisvaldar á matseðli skulu vera feitletraðir eða með hástöfum.

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.

10.51.3 Hreinlæti og heilsa starfsfólks

Sett inn: 18.11.2024

Frávik

1. Athugasemd: Heilsufarsyfirlýsing starfsfólks .

Skýring: Óskað er eftir afriti af heilsufarfyfirlýsingu.

Eftirfarandi skoðunatriði voru skoðuð og reyndust í lagi

3.51.1 Umhverfi	3.51.3 Niðurföll	3.51.4 Loft og lagnastokkar
3.51.6 Dyr	3.51.7 Lýsing	3.51.8 Loftræsting
3.51.9 Búnaður og snertifletir matvæla	3.51.10 Fyrirkomulag og hönnun húsnæðis (varnir gegn mengun)	3.51.11 Vaskar
3.51.12 Fataskiptaaðstaða (búningsaðstaða)	3.51.14 Handþvottaaðstaða	3.51.15 Geymslur
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

10.52.1 Þrifaáætlanir og skráningar

10.52.2 Meindýravarnir

10.52.3 Meðhöndlun matvæla og matvælasnertiefna, aðskilnaður og vöruvörn

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

10.57.1 Hættur

Sigríður Perla Thorsteinson
perla@heilbrigdiseftirlit.is
Heilbrigðisfulltrúi
5545400

Til grundvallar 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 vísar frá ákvæðum laga eða reglugerða, sem hægt er að lagfæra á meðan skoðun fer fram eða tilvíkið það lítilfjórlegt að það verður augljóslega lagfært strax að lokinni skoðun.

F = Frávik:

Þegar gerð er athugasemd við starfsemi sem vísar 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 vísar 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.