



Starfsstöð	Heimilisfang	Viðstaddir
SF-8772 Krónan - Norðurhella	Norðurhella 1 221 Hafnarfjörður	Einar Helgi Árman Gæða og öryggisdeild Ottó Freyr Guðmundsson Uppsetningarstjóri
Tilfni	Eftirlit framkvæmt	Dagsetning skýrslu
Úttekt v/ leyfisumsóknar	28.9.2020	14.10.2020

Skoðuð voru og tekin afstaða til 37 skoðunatriða af 66. Gerðar eru kröfur um úrbætur í 2 skoðunatriðum, þar af 0 Alvarleg frávik og 2 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
	13.51.1 Verklag við sýnatökuáætlanir og sýnatökur
	16.51.1 Verklag við stöðvun dreifingar / innköllun matvæla

Aðrar athugasemdir

Komið á staðinn í úttekt vegna oppnunar á nýrri verlsun. Staðurinn og innra eftirlit lítur vel út.
Komið verður í reglubundna skoðun á nýju ári.

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

Krónan - Norðurhella
Norðurhella 1
221 Hafnarfjörður
Staða: Í gildi
Kennitala: 7112982239

Starfsemi

MAT - Framleiðsla - Pökkun - 5 - Vinnsla og pökkun úr dýraafurðum
MAT - Innfl./Dreifing - 1 - Vörugeymsla og dreifing

Tengiliðir

Ásdís Björg Jónsdóttir	6603359	asdis@festi.is	Tengiliður við heilbrigðiseftirlit
Matthías Ingi Árnason	xxxxxxx	matthiasingi@kronan.is	Verslunarstjóri
Einar Helgi Ármann	xxxxxxx	einah@festi.is	Gæða og öryggisdeild
Ottó Freyr Guðmundsson	xxxxxxx	otto@kronan.is	Uppsetningarstjóri verslanna

2 - Fyrirtækið

2.51 - Leyfi

9 gr. laga nr. 93/1995.

2.51.1 Leyfi frá HES til vinnslu matvæla

Sett inn: 28.09.2020

Í starfsleyfis umsókn

Í lagi

13 - Örverufræðileg viðmið

13.51 - Örverufræðileg viðmið

Reglugerð EB/2073/2005 (135/2010)

13.51.1 Verklag við sýnatökuáætlanir og sýnatökur

Sett inn: 28.09.2020

Frávik

1. Athugasemd : Verklag við sýnatökuáætlanir og sýnatökur

Skýring: Fyrirtækið framleiðir matvæli tilbúin til neyslu. Framleiðendur sem selja slík matvæli þurfa að meta hvort *Listeria monocytogenes* geti fjölgað sér í matvælunum á geymslutíma þeirra. Engin sýnatökuáætlun var til staðar, hvorki fyrir tilbúin matvæli eða framleiðsluumhverfið.

2. Athugasemd: Sýnatökuáætlun ekki til staðar

16 - Innköllun vöru

16.51 - Innköllun vöru

19.gr. reglugerðar EB/178/2002 (102/2010)

16.51.1 Verklag við stöðvun dreifingar / innköllun matvæla

Sett inn: 12.10.2020

Frávik

1. Athugasemd: Uppfæra þarf innköllunarverklag

Skýring: Hafa skal samband við heilbrigðiseftirlit Hafnarfjarðar og Kópavogssvæðis ekki Reykjavík. Hafa skal samband við hkh@heilbrigðiseftirlit.is og annabirna@heilbrigðiseftirlit.is

Eftirfarandi skoðunatriði voru skoðuð og reyndust í lagi

2.51.1 Leyfi frá HES til vinnslu matvæla	3.51.1 Umhverfi	3.51.2 Gólf og veggir
3.51.3 Niðurföll	3.51.4 Loft og lagnastokkar	3.51.5 Gluggar og önnur op
3.51.6 Hurðir	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 Eldhús / Vaskar
3.51.12 Starfsmannaaðstaða	3.51.13 Salerni	3.51.14 Handþvottaaðstaða
3.51.15 Geymslur	3.51.18 Ræstiaðstaða	5.51.1 Verklag þrifa
6.51.1 Verklag meindýravarna	7.51.1 Verklag við þjálfun starfsfólks	8.51.1 Umgengnisreglur og heilsufar
10.51.1 Verklag um vörn gegn mengun	11.51.1 Verklag við móttöku matvæla, matvælasnertiefna og annarra efna	12.51.1 Verklag við hitastigsmælingar
14.51.1 Verklag við skipulag merkinga	17.51.2 Hættugreining (HACCP)	17.51.3 Undirbúningur
17.51.4 Lýsing á afurðum (grunnregla 1)	17.51.5 Flæðirit (grunnregla 1)	17.51.6 Hættugreining (grunnregla 1)
17.51.7 Mikilvægir stýristaðir MSS (grunnregla 2)	17.51.8 Setninig viðmiðunarmarka (grunnregla 3)	17.51.9 Vöktun (grunnregla 4)

Anna Birna Björnsdóttir
annabirna@heilbrigdiseftirlit.is
Heilbrigðisfulltrúi

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.