



# Færanleg matvælastarfsemi

---

Leiðbeiningar unnar af Matvælastofnun og heilbrigðiseftirliti sveitarfélaga

Ágúst 2021



## Efnisyfirlit

1. Leiðbeiningar fyrir færanlega matvælastarfsemi .....	2
1.1. Færanleg matvælastarfsemi .....	2
1.2. Helstu lög og reglugerðir sem eiga við.....	2
1.3. Starfsleyfi .....	2
1.4. Búnaður .....	3
1.5. Flutningur og geymsla .....	4
1.6. Hollustuhættir .....	5
1.7. Miðlun upplýsinga um matvæli til neytenda .....	5
1.8. Innra eftirlit (Matvælaöryggiskerfi) .....	5
1.9. Fræðsla og þjálfun.....	6
1.10. Starfsfólk .....	6
1.11. Vörumóttaka og rekjanleiki .....	7
1.12. Hitastigseftirlit.....	7
1.13. Þrif og viðhald .....	8
1.14. Umhverfi og úrgangur.....	8
1.15. Viðauki .....	9
1.16. Heilbrigðiseftirlitssvæðin tíu.....	11

## 1. Leiðbeiningar fyrir færanlega matvælastarfsemi

*„Matvælafyrirtæki skulu haga starfsemi sinni í samræmi við reglur um almenna hollustuhætti og tryggja að matvæli óhreinkest 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.“*

Úr 10. grein laga um matvæli nr. 93/1995

### 1.1. Færanleg matvælastarfsemi

Færanleg matvælastarfsemi eru matsöluvagnar, þar sem eldun fer fram og önnur færanleg starfsemi, s.s. möndluristun, sala á sykurflosi (candy floss), íspinum, kaffi og innpakkaðri matvöru.

Matsöluvagn er aflokaður vagn eða bifreið með sölulúgu þar sem seld eru matvæli sem framleidd eru af rekstraraðila, hvort sem matvælin eru framleidd í vagninum eða í annarri starfsstöð og/eða seld eru matvæli sem framleidd eru af öðrum aðila, með starfsleyfi til þeirrar framleiðslu.

### 1.2. Helstu lög og reglugerðir sem eiga við

- Lög nr. 93/1995 um matvæli, með síðari breytingum.
- Reglugerð (EB) nr. 852/2004 um hollustuhætti er varða matvæli, með síðari breytingum. Reglugerðin var innleidd hér á landi með reglugerð nr. 103/2010.
- Reglugerð (EB) nr. 1169/2011 um miðlun upplýsinga um matvæli til neytenda. Reglugerðin var innleidd hér á landi með reglugerð nr. 1294/2014.
- Reglugerð nr. 398/2008 um efni og hluti sem ætlað er að komist í snertingu við matvæli.
- Reglugerð nr. 536/2001 um neysluvatn.
- Reglugerð nr. 672/2008 um hámarksgildi varnarefnaleifa í matvælum og fóðri.
- Reglugerð nr. 265/2010 um gildistöku reglugerðar framkvæmdastjórnarinnar (EB) nr. 1881/2006 um hámarksgildi fyrir tiltekin aðskotaefni í matvælum.
- Reglugerð nr. 557/1993 um hraðfryst matvæli.
- Lög nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir.
- Reglugerð nr. 550/2018 um losun frá atvinnurekstri og mengunarvarnareftirlit.

### 1.3. Starfsleyfi

Framleiðsla og dreifing á matvælum, þar með talin færanleg matvælastarfsemi, er starfsleyfis- og eftirlitsskyld hjá heilbrigðisnefndum sveitarfélaga. Sækja þarf um starfsleyfi þar sem lögheimili fyrirtækisins er. Heilbrigðisfulltrúa á því svæði sem starfsemin fer fram hverju sinni er heimilt að hafa eftirlit ef tilefni er til. Skila skal skýrslu til útgefanda starfsleyfis ef slíkt eftirlit fer fram. Einungis er gefið út eitt starfsleyfi.

Sækja þarf um starfsleyfi fyrir hvern og einn vagn áður en hann er tekinn í notkun. Ekki er heimilt að færa starfsleyfi á milli matsöluvagna.

Sækja þarf um nýtt starfsleyfi ef breyting verður á starfseminni eða skipt er um kennitölu. Framsal starfsleyfis er óheimilt.

Auk starfsleyfis, þurfa matvælafyrirtæki, sem bjóða upp á áfengi, að hafa rekstrarleyfi útgefið af sýslumanni.

Starfsleyfi skal hanga uppi á áberandi stað í starfsstöðinni fyrir viðskiptavini.

### 1.3.1. Það sem þarf að fylgja með starfsleyfisumsókn, eftir því sem við á

- Ítarleg lýsing á starfsemi og umfangi hennar
- Gögn um innra eftirlit fyrirtækisins, taka þarf mið af starfseminni og umfangi hennar
- Samningur um aðgengi starfsfólks að snyrtingu sem eingöngu er ætluð starfsfólki matvælafyrirtækja
- Samningur um notkun á eldhúsi/afrit af starfsleyfi
- Samningur um notkun á lager/afrit af starfsleyfi
- Skráningarnúmer farartækis

### 1.3.2. Starfsleyfishafi

Starfsleyfishafi er ábyrgur fyrir þeim matvælum sem hann dreifir og skal haga starfsemi sinni í samræmi við meginreglur um almenna hollustuhætti. Starfsleyfishafi skuldbindur sig til að sjá um að starfsemin sé í fullu samræmi við gildandi lög og reglur um matvæli.

Óheimilt er að beita blekkingum í viðskiptum með matvæli s.s. með villandi upplýsingum, að því er varðar uppruna, tegund, gæðaflokkun, samsetningu, magn, eðli eða áhrif matvællanna.

Öll matvæli sem boðin er til sölu skulu framleidd af aðila með starfsleyfi fyrir umræddri framleiðslu eða sem er á skrá yfir frumframleiðendur.

Geyma skal öll matvælin í færanlegu aðstöðunni eða lagerhúsnæði með gilt starfsleyfi.

Starfsleyfishafi skal starfrækja innra eftirlit, sem tekur mið af starfseminni.

## 1.4. Búnaður

Við hönnun og fyrirkomulag búnaðar skal taka mið af umfangi starfseminnar. Kröfur um búnað geta verið mismunandi eftir því hvað á að bjóða upp á í vagninum, t.d. hvort unnið er með hrátt kjöt/fisk, grænmeti og/eða kjöt skorið, hvort hitaborð/kæliborð er til staðar og hvort unnið er með marga mismunandi rétti, drykkir og svo framvegis. Kröfur aukast með áhættumeiri starfsemi og/eða fjölda rétta sem í boði eru. Það er á ábyrgð stjórnanda að tryggja að húsnæði og búnaður uppfylli kröfur matvælalöggjafar.

Kröfur um búnað geta náð til eftirfarandi atriða (listinn er ekki tæmandi).

- Vagninn skal alltaf vera í góðu standi og meindýraheldur
- Rýmið þarf að vera nægilega stórt til að koma megi í veg fyrir krossmengun
- Innréttingar, búnað og áhöld skal vera auðvelt að þrifa
- Lýsing skal vera nægjanleg til að hægt sé að hafa eftirlit með þrifum og skaðvöldum
- Ljós skulu búnin ljósaflífum
- Flugnabani (flugnaljós) skal vera til staðar

Heitt og kalt vatn skal vera til staðar, vatn skal vera neysluvatn hvort sem það er ætlað til þrifa eða í matvæli. Vatnið skal uppfylla kröfur reglugerðar nr. 536/2001 um neysluvatn. Gera þarf grein fyrir verklagi í kringum áfyllingu á vatni og losun á vatnskútum.

Fjöldi og gerð vaska fer eftir starfseminni og þurfa þeir að vera nægilega stórir þannig að þeir henti til þeirrar notkunar sem þeir eru ætlaðir fyrir.

Allir vaskar skulu merktir, þannig að ekki fara á milli mála til hvers þeir eru ætlaðir

- Tækja- og áhaldavaskur til að þvo potta, áhöld og annað
- Matvælavaskur til að skola matvæli, þar sem er umfangsmeiri matargerð fer fram
- Handlaug, eingöngu ætluð til handþvottar

Handlaugar og vaskar skulu tengdir við söfnunarkút fyrir óhreint vatn. Söfnunarkútur skal tæmdur í fráveitukerfi.

Handlaug, merkt *“Eingöngu fyrir handþvott”* skal vera og með:

- Heitu og köldu vatni
- Handfrjálsum blöndunartækjum
- Fljótandi handsápu
- Gerileyði
- Pappírspurrkum í veggföstum skömmturum

## 1.5. Flutningur og geymsla

Við geymslu og flutning matvæla skal séð til þess að þau mengist ekki og að hitastigið sé rétt.

Flytja skal matvæli í matsöluvagninn s.s. frá birgja, verslun, lager og undirbúningseldhúsi í hreinum flutningstækjum. Búnaður skal vera til staðar svo halda megi réttu hitastigi á matvælunum. Þannig verði kælikeðjan órofin og séu matvælin heit, að hitastigið fari ekki undir 60°C.

Skipuleggja þarf rýmið í matsöluvagninum þannig að hægt sé að tryggja nægilegan aðskilnað óskyldra vara, s.s. grænmetis og kjöts/fisks, sem og milli hrárra og soðinna matvæla.

Matvæli og umbúðir matvæla skulu aldrei standa á gólfi eða jörð. Neðstu hillur skulu vera í a.m.k. 8 cm hæð frá gólfi til að auðvelda gólfþrif.

Óheimilt er að geyma efnavöru þar sem matvæli eru meðhöndluð og/eða geymd.

Gera þarf ráð fyrir aðstöðu til að geyma m.a. þurrvöru, drykkjarvöru, tómar drykkjarvöruumbúðir, kælivörur, frystivörur, umbúðir, hreinsiefni og sorp.

## 1.6. Hollustuhættir

Gæta skal fyllsta hreinlætis við alla meðferð matvæla og matvælasnertiefna. Á öllum stigum framleiðslu, vinnslu og dreifingar skulu matvæli og matvælasnertiefni varin gegn mengun, sem getur gert matvælin óhæf til neyslu eða skaðleg heilsu manna.

Umbúðir matvæla skulu vera ætlaðar til snertingar við matvæli og vegna plastefna skal vera til staðar samræmisýfirlýsing þar um.

Loftræsting þarf að vera við hæfi og nægileg, vélræn eða náttúruleg.

Þar sem elda eða hita þarf matvæli skal vera til staðar viðeigandi eldunarbúnaður, s.s. ofnar, rafmagns- eða gaseldavélar, rafmagns- eða gasgrill, samlokugrill, djúpssteikingarpottur.

## 1.7. Miðlun upplýsinga um matvæli til neytenda

Starfsfólk skal geta gefið viðskiptavininum ítarlegar upplýsingar um innihald matvællanna. Upplýsingarnar skulu vera til staðar í vagninum. Sérstök krafa er um miðlun upplýsinga um efni eða vörur, sem geta valdið ofnæmi eða óþoli (sjá viðauka) og æskilegt er að upplýsingunum sé miðlað skriflega. Starfsfólk skal fá viðunandi fræðslu og þjálfun í að veita upplýsingarnar.

Á áberandi stað í matsöluvagninum skal vera skilti sem gefur til kynna með skýrum hætti hvar viðskiptavinir geta nálgast upplýsingar um innihald matvæla, þ.m.t. upplýsingar um ofnæmis- og óþolsvalda (sjá dæmi í viðauka).

Sömu reglur gilda um upplýsingar á heimasíðu, ef hún er til staðar. Ef viðskiptavinur getur pantað matvæli í gegnum heimasíðu og sótt í matsöluvagn skulu upplýsingarnar vera til staðar á heimasíðu.

Forpökkuð (innpökkuð) matvæli skulu koma fullmerkt frá framleiðanda.

Um merkingu upprunalds ferskra matjurta, sem seldar eru í lausu, tegundaheiti kartaflna, sem seldar eru í lausu og miðlun upplýsinga um ofnæmis- og óþolsvalda má sjá í viðauka.

## 1.8. Innra eftirlit (Matvælaöryggiskerfi)

Markmiðið með uppsetningu á innra eftirliti matvælafyrirtækja er að tryggja örugg matvæli og fyrirbyggja að matvæli geti valdið heilsutjóni. Innra eftirlitskerfi þarf að vera í stöðugri endurskoðun svo tryggt sé að það skili tilætluðum árangri. Innra eftirlit felur m.a. í sér fræðslu starfsfólks, verklag við flutning og móttöku á matvöru, eftirlit með hitastigi, þríf, sóttþreinsun, og meindýravarnir.

Stjórnandi matvælafyrirtækis ber ábyrgð á því að koma á fót innra eftirliti sem tekur mið af starfseminni og byggir á meginreglum hættugreiningar. Ein forsenda fyrir útgáfu starfsleyfis er að fullnægjandi innra eftirlit hafi verið sett upp.

## 1.9. Fræðsla og þjálfun

Stjórnendur matvælafyrirtækja bera ábyrgð á því að veita starfsfólki sínu fullnægjandi fræðslu og þjálfun. Fræðsla er veigamikill þáttur þegar kemur að því að tryggja matvælaöryggi.

Til staðar skal vera áætlun um þjálfun starfsmanna. Starfsmenn þurfa að vera þjálfaðir í þáttum er varða hollustuhætti í tengslum við matvæli í samræmi við þau störf sem þeir annast. Í áætluninni á að koma fram markmið þjálfunarinnar og vera listaðir upp allir þættir, sem starfsmaður á að fá fræðslu um og þjálfun í. Halda skal skrá yfir þjálfun starfsmanna. Allir starfsmenn skulu þekkja og fá þjálfun í að nota innra eftirlit fyrirtækisins. Til staðar skal vera verklag sem tryggir að starfsfólk, sem haldið er smitnæmum sjúkdómum vinni ekki við meðhöndlun matvæla, t.d. heilsufarsyfirlýsing.

Dæmi um atriði sem þurfa að koma fram í þjálfunaráætlun starfsmanna:

- Grunnatriði í meðhöndlun matvæla (t.d. bæklingur „Með allt á hreinu“)
- Handþvottur
- Móttökueftirlit
- Geymsla matvæla
- Rekjanleiki
- Hitastig matvæla og hitastigsmælingar
- Þrifaáætlanir og skráningar
- Umgengnisreglur starfsfólks

## 1.10. Starfsfólk

Starfsfólk skal vera snyrtilegt, klæðast hreinum fatnaði og höfuðbúnaði. Til staðar þarf að vera hreinn fatnaður til skiptana.

Í vagninum skal vera aðstaða til að geyma persónulega muni á borði við fatnað og verðmæti. Tryggja þarf aðskilnað persónulegs fatnaðar og vinnufatnaðar (t.d. lokað box). Gera þarf grein fyrir geymslu og þvotti á starfsmannafatnaði og tuskum.

Starfsfólk skal hafa aðgang að salernisaðstöðu, sem eingöngu er ætluð fyrir starfsfólk matvælafyrirtækja og skal aðstaðan vera nálægt matsöluvagninum. Notkun almenningssalerna eða salerna í heimahúsum er óheimil.

Starfsfólk skal þvo hendur í handlaug

- áður en byrjað er að vinna með matvæli
- þegar skipt er um verk
- þegar komið er úr pásu
- þegar búið er að taka við greiðslu
- við önnur tækifæri þegar nauðsynlegt er

## 1.11. Vörumóttaka og rekjanleiki

Á öllum stigum vinnslu og dreifingar matvæla skal vera hægt að rekja uppruna þeirra. Matvælafyrirtæki eiga að geta tilgreint hvaðan þau fá hráefni og hvert þau selja eða dreifa vöru.

Verklag við móttöku matvæla skal taka til eftirfarandi atriða:

- Matvælin skulu koma frá framleiðendum og/eða dreifingaraðilum (fyrirtækjum) með starfsleyfi
- Hitastig vöru við afhendingu
- Umbúðir skulu vera heilar og hreinar
- Efni og hlutir sem komast í snertingu við matvæli skulu vera til þess ætluð og vegna plastefna skal vera til staðar samræmisýfirlýsing
- Merkingar skulu vera réttar
- Skilgreina þarf viðmiðunarmörk og viðbrögð við frávikum

Við flutning, dreifingu og geymslu matvæla skulu tiltekna lágmarksupplýsingar vera á ytri umbúðum, þessar upplýsingar þurfa að fylgja matvörunni:

- Vöruheiti
- Geymsluþol
- Geymsluskilyrði fyrir kæli- og frystivörur
- Nafn og heimilisfang ábyrgðaraðila
- Auðkennismerki þar sem við á (matvæli úr dýraríkinu)
- Aðrar matvælaupplýsingar mega vera á fylgiskjölum, s.s. listi yfir innihaldsefni

Matvælafyrirtæki skulu hafna vörum í móttökueftirliti, sem ekki eru merktar með lágmarksupplýsingum. Ef engar upplýsingar fylgja matvælunum þá er ekki hægt að sýna fram á rekjanleika þeirra. Þegar fyrirtæki hefur móttækið vöru ber það ábyrgð á vörunni. Halda skal frávikaskráningu.

## 1.12. Hitastigseftirlit

Virkt skriflegt hitastigseftirlit á kælum/kæliborðum, frystum og hitaborðum þarf að vera til staðar í vagni. Skilgreina þarf hversu oft mæling á að fara fram, viðmiðunarmörk, leyfileg frávik og viðbrögð við frávikum.

- Kælivara skal geymd við 0-4°C
- Frystivara skal geymd við a.m.k. -18°C
- Heitum matvælum skal haldið við 60°C eða hærra hitastig og skal hitastig á heitum matvælum mælt með stunguhitamæli

Tryggja skal órofnu kælingu á kæli- og frystivöru og að hitastig á heitum matvælum fari ekki niður fyrir 60°C.



## 1.13. Þrif og viðhald

Aðstöðunni skal haldið hreinni þannig að öryggi matvæla sé ekki ógnað. Rekstraraðili skal gera grein fyrir fyrirkomulagi þrifa og /eða aðgengi að ræstiaðstöðu. Nota skal áhöld, sem eingöngu eru notuð til þrifa á aðstöðunni.

Ef ræstiaðstaða er í vagninum með ræstilaug skal óhreint ræstivatn losað í skólp en ekki í regnvatnsræsi. Það er á ábyrgð rekstraraðila að kynna sér frárennismál á söluvæði sínu.

Ræstivatn og ræstiahöld eiga ekki að komast í snertingu við aðra vaska í aðstöðunni vegna hættu á mengun.

Setja þarf upp skriflega þrifaáætlun fyrir alla hluti og búnað í vagninum, skipta þarf áætluninni upp eftir tíðni þrifa. Þrifaáætlun er aðallega hugsuð sem vinnulýsing á því hvernig skuli staðið að þrifum og sótthreinsun.

- Þriffin skulu skráð eftir þörfum
- Eftirlit með þrifum skal framkvæmt daglega
- Regluleg skoðun skal fara fram á vagninum m.t.t. viðhalds og meindýravarna

## 1.14. Umhverfi og úrgangur

Nánasta umhverfi skal halda þrifalegu.

Sorplát skal geyma þar sem ekki er hætt á að sorp mengi matvæli eða matvælasnertiefni og skal sorp fjarlæggt daglega.

Óheimilt er að hella matarolíu eða annarri fitu í frárennislagnir. Notuð matarolíu og fita sem fellur til við eldamennsku (s.s. við djúpsteikingu) er spilliefni sem fara þarf með til aðila sem hefur leyfi frá opinberum eftirlitsaðila til móttöku og meðhöndlunar á spilliefnum. Kvittanir fyrir afhendingu spilliefna þurfa að vera aðgengilegar til skoðunar á staðnum.

Gera þarf grein fyrir meðferð og förgun úrgangs við upphaf starfseminnar.

Vagninn má ekki vera staðsettur nálægt atvinnurekstri sem getur haft mengandi áhrif á starfsemina né vera í beinu sambandi við óskyldan atvinnurekstur eða íbúð.

Rekstur matvælavagnsins má ekki valda nágrönnum ónæði s.s. vegna lyktar eða hávaða.

## 1.15. Viðauki

### 1.15.1. Miðlun upplýsinga um matvæli til neytenda

Dæmi um skilti sem gefur til kynna með skýrum hætti hvar viðskiptavinir geta nálgast upplýsingar um innihald matvæla, þ.m.t. upplýsingar um ofnæmis- og óþolsvalda:

**Hvað er í matnum?**  
**Ertu með fæðuofnæmi eða -óþol?**  
Vinsamlega hafðu samband við starfsfólk okkar til að fá upplýsingar um innihaldsefni matvæla.

Listi yfir efni eða vörur sem geta valdið ofnæmi eða óþoli (II. viðauki reglugerðar Evrópusambandsins nr. 1169/2011 um miðlun upplýsinga um matvæli til neytenda, með síðari breytingum. Reglugerðin var innleidd hér á landi með reglugerð nr. 1294/2014).

- Kornvörur sem innihalda glúten: Hveiti, rúgur, bygg, hafrar, spelt, taumhveiti (kamut) eða blendingar þeirra og afurðir úr þeim
- Krabbadýr og afurðir úr þeim
- Egg og afurðir úr þeim
- Fiskur og fiskafurðir
- Jarðhnetur og afurðir úr þeim
- Sojabaunir og afurðir úr þeim
- Mjólk og mjólkurafurðir (þ.m.t. laktósi)
- Hnetur: Möndlur, heslihnetur, valhnetur, kasjúhnetur, pekanhnetur, parahnetur, pistasíuhnetur, goðahnetur eða queensland hnetur (Macadamia hnetur) og afurðir úr þeim
- Sellerí og afurðir úr því
- Sinnep og afurðir úr því
- Sesamfræ og afurðir úr þeim
- Brennisteinsdíoxíð og súlfít: í styrk yfir 10 mg/kg eða 10 ml/líttra og gefið upp sem heildarstyrkur SO<sup>2</sup>
- Lúpína og afurðir úr henni.
- Lindýr og afurðir úr þeim

### 1.15.2. Uppruni og tegund matvæla - 8. gr. reglugerðar nr. 1294/2014

Á umbúðum eftirfarandi ferskra matjurta skulu vera upplýsingar um upprunaland:

- Kartöflur
- Tómatar
- Laukur, skalottlaukur, hvítlaukur, blaðlaukur (púrri), vorlaukur, graslaukur og aðrar skyldar matjurtir.
- Blómkál, grænkál, hnúðkál, hvítkál, kínakál, rauðkál, rósakál, spergilkál (broccoli), kínaspergilkál (brassica oleracea var alboglabra), salatkál (pak choi, brassica rapa var chinensis), mibuna og mizuna (brassica rapa var nipposinica), sinnepskál (must-arður), fóðurmergskál og aðrar skyldar matjurtir
- Salat, höfuðsalat, batavíasalat, íssalat (icebergsalat), lausblaða íssalat (frillice), blað-salat (rapid, lollo rosso, eikarblaðsalat), klettasalat, vorsalat (lambasalat), hrokkin-blaðs-salat, endívusalat, síkoría (cichorium spp.)
- Gulrófur, gulrætur, hreðkur, næpur, rauðrófur, sellerírót, hafursrót, radísur og aðrar rætur ætlaðar til matar
- Gúrkur, reitagúrkur
- Belgávextir, með eða án hýðis
- Spergill
- Eggaldinjurtir
- Selja (stilksellerí), önnur en seljurót
- Sveppir og tröfllur
- Aldin Capsicumættarinnar eða Pimentaættarinnar: Paprikur (grænar og litaðar) og eldpirar, og aðrar tegundir af ættkvíslunum ætlaðar til matar
- Spínat, Nýja-Sjálalandsspínat, hrímblaðka (garðaspínat), blaðbeðja, garðsúra, skraut-súra, silfurblaðka, spínatblaðka, rauðbeð
- Steinselja, dill, garðablóðberg, basilika, órgan, íssópur, majoram, rósmaín, kórí-ander, fennill, mynta, salvía
- Sykurmaís
- Kúrbítur (courgettes)
- Ólífur
- Jarðartískokka (ætípistill)
- Jarðarber
- Rabarbari

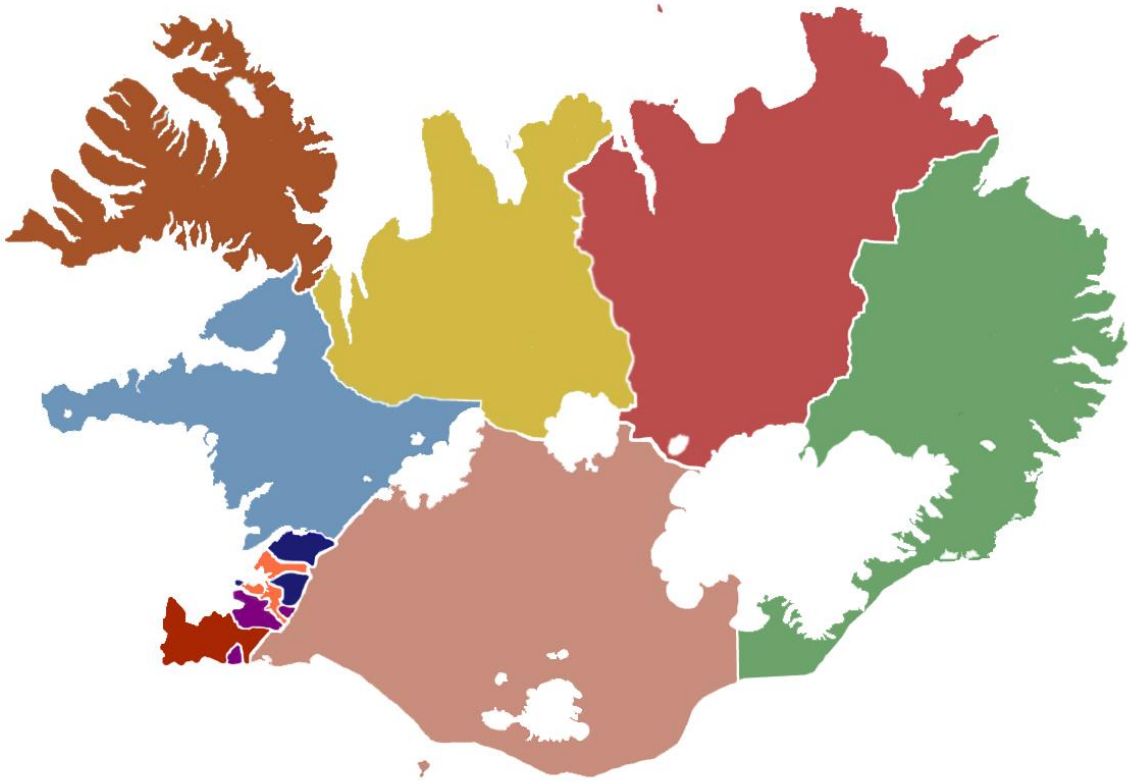
Á umbúðum kartafna skal tegundarheiti koma skýrt fram. Þegar kartöflur eru seldar í lausri vigt skal upplýsa með áberandi hætti hvaða tegund er um að ræða.

Vörutegundir úr ferskum matjurtum þar sem matjurtum er blandað saman og/eða þær skornar niður skulu merktar á umbúðum með upplýsingum um upprunaland. Þegar um er að ræða vörutegund þar sem ferskar matjurtir hafa uppruna í fleiri en einu landi skal tilgreina nafn hverrar matjurtar og upprunaland hennar á umbúðum. Þó er ekki þörf að merkja umbúðir ferskra matjurta með upplýsingum um upprunaland þegar framleiðandi dreifir framleiðslu sinni milliliðalaust til neytanda.

Þegar ferskum matjurtum er dreift án umbúða eða pakkað af seljanda á sölustað skal seljandi vörunnar veita kaupanda upplýsingar um upprunaland vörunnar með sýnilegum hætti, þar sem varan liggur frammi.

Á vef Matvælastofnunar er að finna ýmsar gagnlegar upplýsingar fyrir framleiðendur matvæla og neytendur m.a. á síðunni [Innra eftirlit](#).

## 1.16. Heilbrigðiseftirlitssvæðin tíu



Mynd af vef [Samtaka heilbrigðiseftirlitssvæða á Íslandi.](https://shi.is/) (<https://shi.is/>)