





HEILSUFRØÐILIGA  
STARVSSTOVAN

Faroese Food and Veterinary Authority

## Fororð

**Átakið er framt av fimm eftirlitsfólkum á matvørudeildini á Heilsufrøðiligu starvsstovuni í tíðarskeiðnum apríl – desember 2018.**

**Frágreiðingin er skrivað av Arna Petersen og Jacobu Rólantsdóttir Christensen, eftirlitsfólkum á matvørudeildini.**

**Myndir:** læntar av sosialu miðlunum.

## Samandráttur

Í tíðarskeiðnum apríl – desember 2018 framdu 5 eftirlitsfólk hjá Matvørudeildini á Heilsufrøðiligu starvsstovuni (HFS) eitt átak, har ófráboðað eftirlit vóru framd á matstovum og kaffistovum í øllum Føroyum. Endamálið var at lýsa heilsufrøðiliga støðið á føroyskum matstovum og kaffistovum í 2018.

64 av 109 tilvildarliga valdum matstovum og kaffistovum vóru vitjaðar. 11 viðurskiftir<sup>1</sup>, vórðu eftirkannað á hvørjum staði. Viðurskiftini eru tey, ið vanligar verða eftirkannað í samband við eftirlit. Hesi viðurskiftir eru við til at tryggja tað heilsufrøðiliga støðið av matinum, ið annaðhvørt verður seldur ella givin til borgaran.

Viðurskiftini blivu mett á einum skala frá 1-3 (1=nøktandi, 2=manglar, 3=ikki nøktandi). Eitt fyrireiðkað tjekkskema við teimum 11 viðurskiftunum var nýtt, og úrslitini samlað saman í eina talvu, sum er víst í hesi frágreiðing.

Tað vísti seg, at tvey tey bestu viðurskiftini vóru: *burturkast og uppdeiling av heitum/kaldum/grovum mati*. Tvey tey ringastu vóru: *temperaturur og uppfylging*.

Úrslitini vísa, at matstovurnar og kaffistovurnar í Føroyum eru sum heild ílagi. Úrslitið fyri hvørt viðurskifti gevur eina mynd av, hvørji viðurskiftir á matstovum og kaffistovum eru nøktandi og ikki nøktandi. Myndugleikin fær við hesum átaki eina fatan av, hvar dentur serliga skal leggjast á, á framtíðar eftirlitum.

## Summary

In the period april – december 2018 five food inspectors from the Food Department of the Faroese Food and Veterinary Authority made a campaign on restaurants and café's around the Faroe Islands. The objective of the campaign was to get a closer view at the food safety state of faroese restaurants and cafés in 2018.

64 of 109 restaurants and cafés where randomly chosen for inspection. Eleven critical items where inspected at each establishment. The critical items where those, that are normally checked at a food inspection. These critical items are of paramount importance reducing the risk for food borne incidents at food establishments.

The critical items where judged on a scale from 1 to 3 (1=satisfactory, 2=shortcomings, 3=not-satisfactory). A checklist with the 11 critical items was used. The results where gathered in a table shown in this report.

The two critical items that where in best shape where *garbage facilities* and *separation of warm/cold kitchen and scullery*. The two critical items that where in poorest shape, where *storing food at correct temperature* and *follow up on previous inspections*.

The results show that restaurants and cafés in the Faroe Islands are in general in good state. Due to the short duration of a single food inspection, the results from each visit does only give a snapshot of the state of the establishment at the time of inspection. With this campaign the authority is better able to focus future food inspection towards the most critical item

---

<sup>1</sup> Fylgiskjal 1



## Innihald

1. Innleiðing og Endamál .....	5
1.1 Galdandi lógarverk.....	5
1.2 Grundarlag.....	5
2. Framferðarháttur.....	8
3. Úrslit og viðgerð .....	8
4. Niðurstøða .....	9
5. Fylgiskjøl .....	10
Fylgiskjal 1 Tjekkskema.....	10
Fylgiskjal 2 Rakstrarreglur.....	11
Fylgiskjal 3 Vegleiðing til matstovur, kaffistovur, kaféir o.l.....	12

## 1. Innleiðing og endamál

Í Føroyum er matvøruvinnan stór, og virksemini ymisk. Her er alt frá fiskavirkum og skipum til matstovur og pylsuvagnar. Matvørudeildin á Heilsufrøðiligu starvsstovuni hevur eftirlit við teim allarflestu, og verður arbeitt á bestan hátt soleiðis at øll matvøruframleiðandi støð við løggilding ella skráseting verða vitjað við jøvnum millumbilum. Ein háttur at gera hetta er at gera átøk á einum ávísam øki, har somu viðurskifti verða eftirkannað, soleiðis at eftirlitið framtíð kann verða meira málrættað.

Í apríl 2018 vórðu eftirlitsfólkini samd um at prioritera matstovurnar og náa út til so nógvar matstovur sum gjørligt. Tað bleiv avgjørt at eftirkanna tey vanligu viðurskiftini, sum verða eftirhugt á einum eftirliti og afturat hesum leggja dent á at eftirkanna óløggilda vøru.

### Endamálið við áttakinum er:

- at náa runt til so nógvar matstovur sum gjørligt
- at fáa eina mynd av støðinum á heilsufrøðiligu viðurskiftinum á føroysku matstovunum
- at eftirlitið fær eina haldgóða meting av, hvar dentur serliga skal leggjast á í framtíðar eftirlitum
- at eftirkanna støðuna við óløggildari vøru

### 1.1 Galdandi lógarverk

Útgangsstøðið í eftirlitsvitjanini hjá mynduleikanum á matvørudeildini er galdandi lóggáva á økinum, ið er *Matvørulógin nr. 58 frá 26. mai 2010*. Viðurskiftini, ið vera eftirkanna á eftirlitinum taka støði í *Vegleiðingini um matstovur, kaffistovur, kaféir o.l.*<sup>2</sup> og *Rakstrarreglunum*<sup>3</sup>.

Viðurskifti viðvíkjandi *óløggildaðari vøru* tekur støðið í *Heimaframleiðslukunngerðini nr. 149 frá 27. november 2017*.

### 1.2 Grundarlag

Tá viðurskiftini ikki liva upp til galdandi reglur, kann myndugleikin geva eina boð (3 tal=*ikki nøktandi*) við heimild í *løgtingslóg Nr. 58 frá 26. mai 2010 um matvørrur*, vanlig nevnd *matvørulógin*. Eftirlitsfólkið hevur í tí sambandi heimild til at seta forboð fyri sølu. Er matstovan ósamd í teimum boðum, sum verða givin, hevur hon møguleika at kæra avgerðina til vinnukærunevndina.

#### 1) Uppfylging frá undanfarnum vitjanum

Um myndugleikin metir, at viðurskiftini ikki eru nøktandi, fær matstovan eina freist til at fáa galdandi 2 ella 3 tal í rættlag. Uppfylging verður vanlig framt, um eitt 3 tal verður givið, hettar fyri at tryggja, at viðurskiftini eru fingin í rættlag.

#### 2) Uppdeiling í heitan, kaldan og grovkøk

Tað er týðningarmikið at halda tær ymisku matvørunar (t.d. grønt, rátt kjøt og rá egg) atskildar, tá arbeitt verður í køkinum. Við uppdeiling ímillum heitan, kaldan og grovkøk er endamálið at fribyrgja krossdálkan (t.d. yvirførsla av blóði frá ráum kjøti til frískt grønmæti).

<sup>2</sup> Fylgiskjal 4

<sup>3</sup> Fylgiskjal 3

### 3) Vøsk

Tað er týðningarmikið at tal av vøskum samsvarar við støddina av virkseminum. Tað vanligi er 3-4 vøsk, men er tað ein metan útfrá hvussu nógv og hvat verður virkað í køkinum. Væntast kann, at krav verður givið til eitt hondvask við ikki hondstýrdum armaturi, eitt matarvask til at skola kjøt, fisk og grønt, eitt uppvaskevask at skola av útgerð, og eitt vask til at tøma og fylla spannar av spillvatni frá reingerðini.

### 4) Temperaturstýring

Um rættur temperaturur (sí. Rakstrarreglarnar) ikki verður hildin, kunnu eini boð (3 tal) gevast og maturin burturbeinast á staðnum. Her er talan um alt frá rættan temperaturur á køli –og frystieindum, til skjóta niðurkøling og hvussu leingi maturin stendur frammi (t.d. buffét). Tá temperatururin ikki verður stýrdur á rættan hátt, kann maturin elva til matvøruetrá. Týðningarmikið er at hava termometur, ið kann máta temperaturin á bæði køli –og frystieindum og av sjálvum matinum, sum verður tilgjørdur og borðreiddur.

### 5) Goymsluviðurskifti

Í eini matstovu er sera týðningarmikið, at goymsluplássið (t.d. goymslurúm til turrvørur, køli –og frystirúm) er passaliga stórt í mun til tað virksemini, sum er á staðnum. Eru goymsluviðurskiftini ov smá, er vandi fyri at vøra stendur á gólvinum og aðrastaðni, ið ikki er ætla til goymslu. Tann størsti vandin er fyri tí vøru, ið krevur køli –og frost temperatur.

### 6) Vøra tildekkjað og datomerkt

Vørur, sum eru sundurskornar, og restir í einum køliskápi skulu verða goymd tildekkjað t.d. undir plastfilmi, hettar fyri at fyribyrgja krossdálking og varðveita góðskuna á matinum. Eisini skal datomerking vera á vøruni, so til ber at síggja, hvussu gomul vøran er. Ansast skal eftir, at plastfilmur, posar og annað tilfar, ið verður nýtt at goyma mat í, er egnað at koma í samband við matvørur.

### 7) Viðlíkahald

Tað er týðningarmikið at hava gott viðlíkahald á einum matstaði. Vanligastu viðurskiftini hesum viðvíkjandi eru slitnar borðplátur, slitin vindeygu, slitin gólv, slitin skeribrettir og fúgur. Onnur útgerð sosum gomul køliskáp ella gamlar frystiboksir kunnu eisini treingja til viðlíkahald ella at verða skift út.

### 8) Reinføri hjá starvsfólkum

Starvsfólkini skulu hava góðar umstøður til persónligt reinføri. Tey skulu hava móguleika at skifta til rein arbeiðsklæðir og eitt tøkt stað til egin klæðir og persónligar lutir, t.d. ringar, oyrarlokkar o.l. Hondvaskið skal altíð vera virkið við flógvum vatni, flótandi sápu og pappírhandklæði. Eitt starvsfólkavasi skal vera á staðnum.

### 9) Reinføri á hølum

Køkurin og tilhoyrandi hølir skulu altíð vera hildin rein t.d. loft, veggir, gólv, gólvkantar, borð, vindeyðu, lutir og utgerð. Ein reingerðarættan eigur at vera tøk, soleiðis at



starvsfólkini eru greið yvir, hvussu reingerðin verður skipað. Um eftirlitsfólkið metir, at reinhaldsstøðið er ov lágt, kunnu eini boð (3 tal) gevast við stuttari freist (1-2- dagar) um at fáa í rættlag.

### 10) Burturkastviðurskipti

Viðvíkjandi burturkasti, so skal burturkast tømast úr einum køki minst eina ferð um dagin. Týðningarmikið er, at burturkastið eisini verður beint burtur av matriklinum á fullgóðan hátt, og at ruskið stendur vart í afturlatnari bingju/rúmi, har skaðadjór ikki sleppa til. Ruskrúmið ella bingjustaðið skal eisini verða lætt at halda reint.

### 11) Óløgildað vøra

Ein nýggj kunngerð – Heimaframleiðslukunngerðin – varð lýst í 2017, sum heimilar framleiðslu og sølu av matvørum, sum hava føroyskan uppruna og verða seldar við heitinum “Heimaframleiðsla”. Hesar vørur kunnu vera úr seyði, neyti, heimaflugli, eggum frá heimaflugli, villini fugli, haru, grønmeti, frukt, innfluttum svínakjøti (bert frá løggildum virkið) og innfluttum pasteuriseraðum mjólkjarúrdráttum (bert frá løggildum virkið), **men t.d. ikki úr fiski**. Vøurnar kunnu seljast á matstovum og í handlum, uttan at HFS hevur løggildað heimaframleiðsluna. Einki eftirlit er við hølum og framleiðslu, sum kemur undir heimaframleiðslu. Nakrar treytir eru tó fyri hesum vørum:

- Heimaframleiddar vørur skulu bjóðast til sølu fyri seg t.d. í einum rúmi fyri seg í kølidiskinum
- Tá vøran verður seld í handlum ella á matstovum skal kundin gerast varður við at talan er um óløgilda vøru. Hetta skal verða greitt tilskilað í matskrá ella við skelting í einum handildisk. Vøurnar skulu merkjast við orðunum **“óløggild vøra”** og **“unauthorized”**
- Harafturat skulu vøurnar merkjast við:
- Navni og skrásetingarnummari hjá heimaframleiðara (Skrásetingarnummar sæðst á [hfs.fo](http://hfs.fo)>matur og matvøruframleiðsla>skráseting sum heimaframleiðari
- Vøruinnihald, undir hesum eisini útlatingarevni (tilsetingarevni) og andelvi (allergen)
- Framleiðsludegi og haldføri
- Rættari goymslu t.d. at vøran eigur at goymast kalt, ella at hon skal hitaviðgerast áðrenn nýtlu.
- Matvøra, framleidd úr útlendskum rávørum, skal merkjast við upprunalandi.
- Verður vøran pakkað í verðar (portiúnir) ella skorin sundur, skal hvør verður merkjast
- Er vøran ikki pakkað, skal tað á annan sjónligan hátt gerast vart við, at talan er um vøru, sum ikki er løggild, t.d. á matskráum, sjálvttøkuborðum o.tíl
- Upplýsingar skulu vera sjónligar og lættar at lesa. Teksturin skal vera á føroyskum og prentast týðuliga á pakningin.

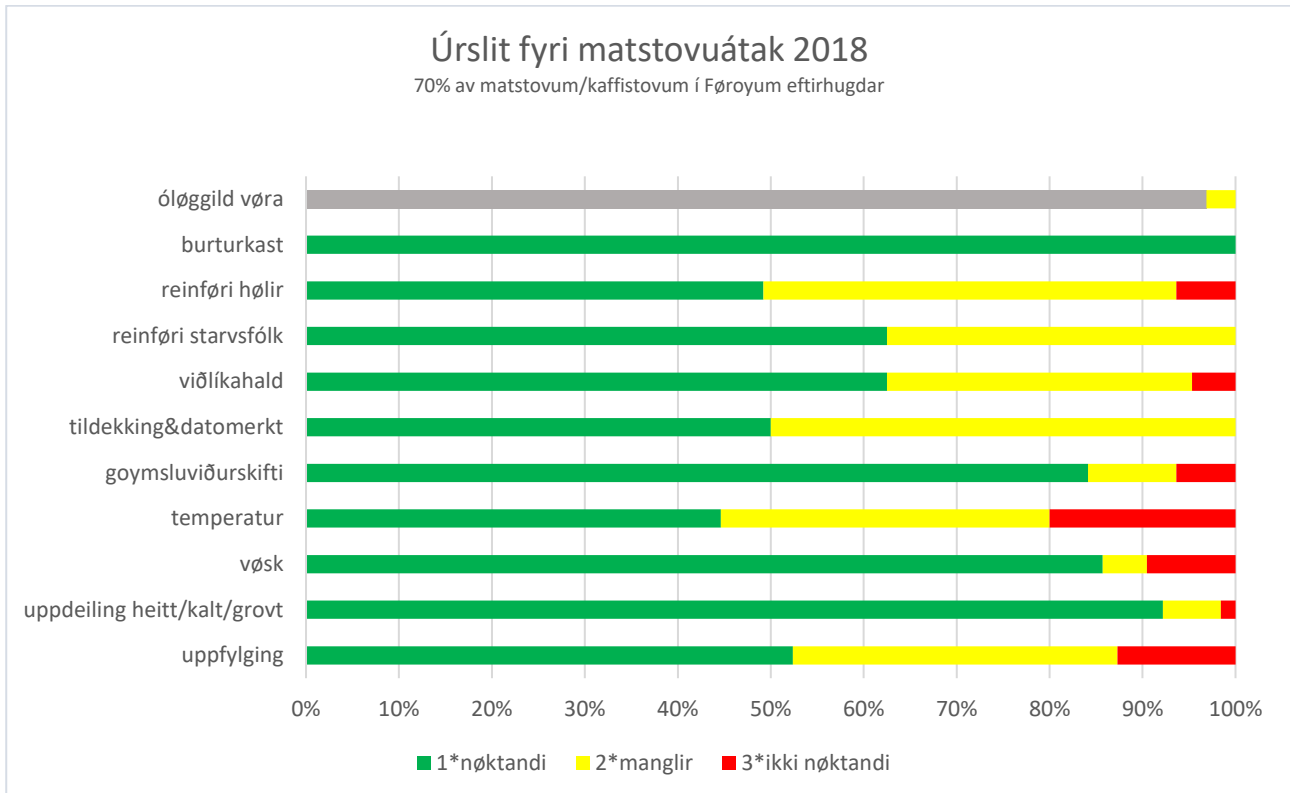
## 2. Framferðarháttur

Allar vitjanirnar vóru ófráboðaðar, og somu viðurskiftir vóru kannað á teimum ymsu støðunum.

Tjekkskemaðið varð gjørt við støði í tí tjekkskema, sum vanliga verður nýtt til eftirlit hjá matvørudeildini og tillagað til hetta matstovuátakið í 2018.

## 3. Úrslit og viðgerð

Á talvuni niðanfyrri verður víst støðið á teimum 11 viðurskiftunum, ið vóru við á kanningini, hesi eru gjørd upp í grønt (nøktandi), gult (manglar) og reytt (ikki nøktandi).



Mynd 1: Úrslit á teimum 11 viðurskiftunum sum vóru eftirkanna á matstovuátakinum 2018

Sum sæst á myndini, eru 2 tey viðurskiftini sum best skil er á – burturkast, uppdeiling av heitum/køldum og grov køki. Her skal nevast, at óløggild vøra ikki var nógv nýtt í matstovuvinnuni í 2018. Tað vóru bert 2 staðni at óløggild vøra var nýtt, og í báðum førum vóru “nakrir” manglar. Okkara varhugi er, at nýtsla av óløggildaðari vøru er í vøkstri.

Tey 2 viðurskiftini, sum oftast vóru “ikki nøktandi”, vóru temperaturur og uppfylging. Viðvíkjandi temperaturi var tað oftani buffetir, sum vóru ov heitar, og eisini vóru fleiri staðni, har sjónligur hitamátari væntaði, soleiðis at matstovan ikki kundi siga, hvør temperatururin var. Viðv. uppfylging var tað í fleiri enn 10% av vitjanunum, at staðið als ikki hevði fylgt upp, og í uml. 35% av førunum at staðið bert partvís hevði fylgt upp uppá viðurskiftir, sum vóru ávíst á seinastu vitjan.



#### 4. Niðurstøða

Sum heild er heilsufrøðiliga støðið á matstovum og kaféum í Føroyum í 2018 rímiliga gott. Tó eru pláss fyri betringum, serliga í mun til at goyma vøru við røttum temperaturi – í mesta lagi 5°C fyri kølivørur og -18°C fyri frostvørur - og uppfylging frá eftirlitsvitjanum sum hava verið.

Tey viðurskiftini, sum vóru frægast fyri, vóru burturkastviðurskifti og uppdeiling av heitum/køldum og grov køkum. Viðvíkjandi óløggildari vøru, var hendan ikki so ofta nýtt, men har hon var nýtt, var hon ikki merkt á rættan hátt. Okkara varhugi er, at nýtlan av óløggildaðari vøru er í vøksti, og er tað týðningarmikið, at vøran verður merkt á rættan hátt og verður goymd atskild frá løggildari vøru.

Fyrivarni skal takast fyri, at eitt eftirlit altíð er ein løtumynd. Eitt eftirlit tekur vanliga uml. 1 tíma. Í mun til samlaðu tíðina, ein matstova er opin, er hetta ikki long tíð. Eisini skal vera sagt, at tað altíð er ábyrgdin hjá matstovuni og matvøruframleiðaranum, at viðurskiftini eru sambært teimum reglum sum eru á økinum.

## 5. Fylgiskjøl

### Fylgiskjal 1 Tjekkskema

Hesi viðurskifti vóru kannað á vitjanini:

	Skoðað/kannað	1*	2*	3*	Staðfestingar
1	<b>Uppfylging frá seinastu vitjan</b>				
2	<b>Handfaring av matvørum</b> <b>Køkur</b> kaldur køkur/heitur køkur/grovkøkur –væl uppdeilt Honvask, matarvask, uppvask  <b>Temperaturur / tíð:</b> <b>Niðurkøling</b> <b>Tiðning</b> <b>Upphiting</b> <b>Goymsluviðurskifti</b> <b>Køl og frost</b> Tildekkjað og datomerkt				
3	<b>Viðlíkahald</b>				
4	<b>Reinføri hjá starvsfólkum</b>				
5	<b>Reingerð</b>				
6	<b>Burturkastviðurskifti</b>				
7	<b>Merking av óløggildari vøru</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Merkjast: "óløggild" og "unauthorized"</li> <li>• Matvøra, skal goymast atskilt frá løggildari vøru</li> <li>• Sjónligan merking - t.d á matarskráum, sjálvttøkuborðum o.tíl</li> </ul> Upplýsingar skulu vera sjónligar og lættar at lesa. Teksturin skal vera á føroyskum og prentast týðiliga á pakningin				

\*1 = nøktandi 2 = nakrir manglar eru 3 = ikki nøktandi



## Fylgiskjal 2 Rakstrarreglur

### Vegleiðing

#### V: Rakstrarreglur

- **Viðbreknar matvørur** skulu goymast kaldari enn 5° C, um annað ikki er tilskilað á pakkanum
- **Frostvørur** skulu goymast við -18° C ella kaldari, um annað ikki er tilskilað á pakkanum
- **Køliketan** skal ongantið brótast í sambandi við flutning, goymslu og sølu av matvørum
- **Matur skal tðnast við 5°C ella kaldari.** Matur, sum skal hitaviðgerast innan nýtslu, kann tðnast við upp til 10°C
- **Matvørur við kremi, róma ella fromasju** skulu goymast kaldari enn 5° C. Á bakarium kunnu framleiddu matvørunar goymast kaldari enn 10°C, treytað av at tær verða seldar innan 12 tímar
- Í søluliðnum skulu **egg** goymast kaldari enn 12°C
- Til vørur, sum ikki verða hitaviðgjørðar, t.d. rómakøkur, ísur o.a skulu **hitaviðgjørð (pasteuriserað) egg** nýtast
- **Fryst hindber**, sum verða nýtt til smoothie ella djús, skulu verða hitaviðgjørð. **Viðmælt** verður eisini at øll onnur fryst ber verða hitaviðgjørð
- **Matvørur seldar til at eta beinanvegin** kunnu standa uttan køling í **mesta lagi 3 tímar**. Restir av tilfari ella lidnum matvørum, sum hava staðið uttan køling í meir enn 3 tímar, skulu **burturbeinast**
- Verður matur **goymdur í hita**, skal hitin vera **meiri enn 65° C**. Matur, sum hevur verið hildin heitur, skal ikki kølast niður, til aðra nýtslu ella sølu, men **beinast burtur**
- **Sjónligur hitamátari** skal vera í hita- og kuldagoymslum.
- **Hitaviðgjørðar matvørur** skulu hava verið hitaðar til **minst 75°C í miðjuni**. Hetta er eisini galdandi fyri matvørur, sum skulu hitast 2 ferðir. Undantøk frá hesi reglu eru heil kjøtstykkir, sum t.d. roastbeef og enskir búffar, og einkultvís servering av stoktum og bleyttkókaðum eggum
- Um hitaviðgjørðar matvørur skulu **kølast niður**, skal tíðin at køla frá 65°C til undir 10° C vera skjótast til ber og minni enn **3 tímar**. Eftir niðurkølingina skal matvøran goymast við 5°C ella kaldari
- Matur skal **undir ongum umstøðum standa uttandura**. Hetta er bert loyvt, um serligt loyvi er givið til tess.
- Tey heilsufrøðiligu viðurskiftini í fyrítøkuni skulu altíð vera tryggjandi, her iroknað at fyrítøkan ikki hevur fólk í arbeiði, sum vegna smittu ella tilíkt kunnu elva til, at vøran gerst óegnað til fólkamat

#### Harafturat verður mint á reglurnar í matvørulógini:

Forboð er fyri at selja mat, sum av eini ella aðrari orsök ikki er egnaður til fólkamat. Tað kann vera orsakað av spillu, innihaldi av dálkingarevnum, skeivari nýtslu av tilsetingarevnum og tilíkt (§ 4 í matvørulógini, lótingslóg nr. 58/2010).

Merkingin skal vera sonn og gjørd í samsvari við kunngerð um merking av liðugpakkaðum matvørum (kunngerð nr. 25/1996).



## Fylgiskjal 3 Vegleiðing til matstuvur, kaffistovur, kaféir o.l.

### MATSTOVUR, KAFFISTOVUR, KAFÉIR O.L

#### Endamál

Hetta er ein vegleiðing til løggildaðar/skrásettar matstovur, kaffistovur og kaféir, sum t.d bjóða dagsins rætt, smærri heitar og kaldar rættir og/ella selja køkur, kaffi, te og aðrar drekkivørur.

#### Hølið

Tal og stódd av hølum eru treytað av úrvalinum á matstovuni, kaffistovuni ella kaféini. Niðanfyri er vegleiðandi listi yvir tey høli ella øki, sum skulu vera:

- Vørumóttoka
- Goymsla til turrvørur, køli- og frystivørur
- Køkur ella køksumráði, atskilt frá viðskiftafólki við diskir e.l.
- Uppvaskirúm ella -stað
- Goymslurúm ella stað til borðbúnað
- Skiftirúm og vesir til starvsfólk
- Matstað til starvsfólk
- Rúm ella bingja til burturkast
- Stað til returvørur
- Rúm, við skolvaski, til reingerðaramboð og reingerðarevni
- Borðstova til viðskiftafólk
- Vesi til viðskiftafólk

#### Tilfar

- Veggir, gólv, loft, hurðar og vindeygakarmar skulu vera úr hørðum, sløttum, ljósum tilfari, sum ikki drekkur vatn í seg.
- Allur útbúnaður skal vera úr hørðum og sløttum tilfari, sum ikki drekkur vatn í seg.

#### Innrætting

Støddin á hølunum skal svara til vøruútboðið (slag og nøgd), og hølini skulu staðsetast hóskandi í mun til hvørt annað (hóskandi vøruensl og fyrirbygging av krossdálking)

- Vørumóttoka við plássi til útpakking og goymslu av returtilfari
- Goymslurúm til turrvørur, frysti- og kølivørur
- Køkur/køksumráði við arbeiðsvaski skal vera nóg stórt og soleiðis innrættað, at pláss er fyri

- at virka tey ymisku matslógini, uttan at vandi er fyri krossdálkan
- Neyðugt borðpláss, hillar, skáp, ovnar, hitanlátur og onnur hitatól til viðgerð av mati
- Uppvaskieindin skal í minsta lagi hava eitt vask við heitum og køldum vatni, uppvaski-maskinu, sum vaskar við minst 85° C ella við longri programmi sum vaskar við 65° C
- Tað skal ikki verða atgongd til køk ella viðgerðarrúm beinleiðis úti frá
- Uppvaskirúm/-stað atskilt frá matframleiðslu
- Goymslurúm ella stað til reinan borðbúnað
- Vesi, við forrúmi. Hondvask skal vera á vesinum ella í forrúminum.
- Skiftirúm kann verða í forrúminum, um umstøðumar eru til tess. Skilnaður skal vera millum arbeiðsklæðir og heimaklæðir
- Matarstað til starvsfólk burtur frá matframleiðslu
- Eitt ávist stað til returvørur, so hesar ikki koma í samband við reinar vørur
- Reingerðarrúm/stað til reingerðaramboð og – evni. Skolvaski skal vera
- Vesi og borðstova til viðskiftafólk skal vera atskilt frá køki við tilhoyrandi hølum

#### Útbúnaður

- Hondvask í køkinum við heitum og køldum vatni. Kranin skal ikki vera hondstýrdur
- Flótandi sápa og eingangshandklæði við øll hondvask
- Neyðugar køli- og frystiskipanir við sjónligum hitamátara í køksumráðnum
- Oskápa við fitifiltrum og nóg høgum luftskifti omanfyri ovnar, komfýrar og onnur hitatól til matgerð

#### Reingerð

- Allur útbúnaður og amboð skulu gerast rein eftir torvi, tó minst eina ferð hvønn arbeiðsdag
- Skrivlig reingerðarætlan skal vera og henda skal fylgjast

Skjalnúmer: 042-V-15/01499-1

Síða 1 av 2



- Reingerðarætlanin skal innihalda arbeiðsgongd til dagliga reingerð, og nær meiri umfangandi reingerð og sóttreinsing skal fara fram
- Nóg mikið av ruskiløtum
- Allur leysur útbúnaður, amboð o.a. skal hanga ella standa upp frá gólvinum á hóskaði hillum e.l. eisini reingerðaramboð
- Bjálvast skal rundan um ljós í rúnum, har viðgerð av mati fer fram
- Toygardinur, forhang o.l. skulu ikki vera í rúnum, har viðgerð av mati fer fram

### Sjálvrøkt

- Arbeiðsfólk skal bera hóskaði arbeiðsbúna, sum skal vera reinur.
- Greiðar mannagongdir skulu vera fyri sjálvrøkt

### Burturkastskipan

- Burturkast skal beinast út úr framleiðsluhølunum minst eina ferð dagliga og beinast burtur á ein fullgóðan hátt, samsvarandi kommunalu skipanini (KOB/IRF)
- Afturlatið rúm/bingja skal vera til burturkastið
- Ruskrúm ella bingjustað skal kunna spulast / vaskast

### Annað

- Arbeiðast skal soleiðis, at trygd verður veitt fyri, at liðugvøran ikki verður dálkað av rávøruni ella nærumhvørvinum
- Royking er bannað á øllum støðum, har matur verður viðgjørdur ella goymdur

### Treytir til vøru undantiknar løggilding/skráseting

Løggildaðar matstovur, kaféir o.l. hava, um ávísar treytir verða uppfylgdar, loyvi at framleiða og selja rættir gjørdir úr m.a. seyða- og neytakjøtt frá veitarum, ið ikki eru løggildaðir. Vøra, ið kemur frá hesum veitarum er óløggildað vøra og treytirnar eru sambært heimaframleiðslukunngerðini<sup>1</sup> at:

- Óløggildaða vøran skal koma frá skrásettum heimaframleiðara (listi er á [www.hfs.fo](http://www.hfs.fo))
- Óløggildaða vøran skal goymast og handfarast atskild frá løggildari vøru.
- Tað skal greitt framganga á matarseðlinum og á sjálvøkuborðum, at talan er um rættir við óløggildaðari rávøru/vørum. Orðingin, ið skal nýtast er “óløggildað” og í samband við marknaðarføring á enskum “unauthorized”.

Gerast skal vart við, at hetta eru vegleiðandi krøv til innrætting.

Mett verður um hólsviðurskiptini og endalig avgerð verður tikin í hvørjum einstøkum føri

<sup>1</sup> Kunngerð nr. 149, frá 27. November 2017, um framleiðslu og sølu av matvørum, sum ikki eru virkaðar á løggildum matvøruvirki