

## Hvalur hf

Reykjavíkurvegi 48  
220 Hafnarfjörður

Stykkishólmur, 06.11.2013

Málsnr.: Mast13050207

## Almennt

Matvælastofnun (MAST) kom í boðaða heimsókn á starfstöð Hvals á Miðsandi, 13. og 18. september 2013. Eftirlitið annaðist Flora-Josephine H. Liste, héraðsdýralæknir Vesturumdæmis. Viðstaddur var einnig dýralæknir Gunnar Örn Guðmundsson sem sér um kjötskoðun og heilbrigðiseftirlit í hvalstöðinni á Miðsandi. Fyrir svörum af hálfu fyrirtækisins var Sigríður Jónsdóttir.

## Lagagrunnur eftirlitsins

Eftirlit með vinnsla á hvalaafurðum á verkunarstöð er samkvæmt lögum um matvæli nr. 93/1995 með síðari breytingum og reglugerð nr. 489/2009 um vinnslu og heilbrigðiseftirlit með hvalaafurðum.

## Markmið eftirlitsins

Úttekt í samband við leyfisumsókn.

## Eftirlit

### 2 Leyfi

#### 2.1 Samþykki / Leyfi

2.1.2 Leyfisskilyrði, önnur leyfi  
Sett inn 06.06.2013

Lagfært

### 3 Starfsfólk

#### 3.1 Skipulag, ábyrgð, fræðsla, þjálfun

##### 3.1.1 Verklag

Sett inn 06.06.2013

Verklag til staðar en þarf að skilgreina betur

-hver, hvenær og hvernig á að þjálf

-hvernig á að skrá þjálfun

-eyðublað fyrir skráningu (hvaða einstaklingar, hvaða námskeið og hvenær)

-hvert er hlutverk gæðastjóra / Sveinn J.?

-staðgenglar ekki tilgreindir.

Frávik

Verklagið nefnir ekki fræðsla/þjálfun um innra-efirlit / GÁMES (HACCP)

→ Brot á 10. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.

→ Brot á 6. gr. reglugerðar nr. 489/2009

Frávik

## 3.1.2 Skráningar

Sett inn 13.09.2013

Skráningar ekki til staðar, enda enn ekki búin að skilgreina hvernig á að skrá í verklagsreglurnar.

→ **Brot á 6. gr. reglugerðar nr. 489/2009**

## 3.1.3 Þekking

Sett inn 13.09.2013

Engin í fyrirtækinu (sem okkur er kunnugt um) hefur hlotið GÁMES (HACCP)-þjálfun.

Frávik

Skilningur er ekki til staðar hjá æðstu stjórnendum um hvaða kröfur eru gerðar til þeirra og þeirra fyrirtækis hvað varðar innra-eftirlit og GÁMES (HACCP).

Núverandi gæðastjóri býr ekki yfir næginlegri þekkingu, né reynslu í gæðamálum matvælafyrirtækja.

→ **Brot á 10. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.**

## 3.2 Hreinlæti / heilsa

### 3.2.1 Verklag

Sett inn 06.06.2013

Lagfært

### 3.2.2 Skráningar

Sett inn 13.09.2013

Undirritaðar heilsufarsyfirlýsingar eru ekki til staðar

→ **Brot á 10. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.**

Frávik

### 3.2.3 Hlífðarfatnaður ofl.

Sett inn 13.09.2013

Stöðvarstjóri, framkvæmdastjóri og gestir voru ekki í hlífðarfötum (en í stigvélum og með hárnét) þegar skoðun fór fram.

→ **Brot á 10. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.**

→ **Brot á 16. gr. reglugerðar nr. 489/2009**

Frávik

## 4 Byggingar og búnaður

### 4.1 Vatn

#### 4.1.1 Verklag

Sett inn 06.06.2013

1. Það vantar að skilgreina hvernig á að skrá vöktun geislunartækis. Leiðréttta þarf stillingar þannig að tryggt sé að heitavatnið nái 82° C
2. Vantar skilgreina tíðni vatnssýnatöku
3. Vantar að skilgreina hvernig á að skrá sýnatöku.

→ **Brot á 10. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.**

→ **Brot á 7. gr. reglugerðar nr. 489/2009**

Frávik

#### 4.1.2 Skráningar, vottorð og vatnsgæði

Sett inn 13.09.2013

Niðurstöður úr vatnssýnum eru ekki aðgengilegar.

→ **Brot á 10. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.**

Frávik

## 4.3 Þrif

### 4.3.1 Verklag

Sett inn 07.06.2013

Frávik

Þrifalýsing og eyðublað er til staðar, vantar að skilgreina hvernig skuli geyma þrifabúnað og þrifafæni.  
*17.09.13*

Það vantar að lýsa vöktun þrifa og aðgerðum til úrbóta.

(Búið að skilgreina hvar þrifafæni er geymt í kaflanum um aðskilnað. Enn þá betra væri að hafa þetta einnig í þrifakaflanum.)

→ **Brot á 10. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.**

### 4.3.3 Búnaður í snertingu við hráefni / afurð

Sett inn 17.09.2013

Frávik

1. Svuntur í kjöthúsi voru hengdar á stað þar sem þær eiga ekki að vera, auk þess að vera óhreinar.
2. Gólfíð í Barbaríi er með pollum og kjöt- og bindivefstægum
3. Lokin á kerum sem kjötið er ísað í voru við skoðun ekki nógu hrein.

→ **Brot á 10. og 13. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.**

→ **Brot á 16. gr. reglugerðar nr. 489/2009**

## 4.4 Eigið eftirlit með byggingum og búnaði

### 4.4.1 Verklag / viðhaldsáætlun

Sett inn 06.06.2013

Frávik

*17.09.13:*

Verlagsreglur er ekki nógu ítarleg, þar skal lýsa viðmiðunarmörkum, vöktun, mati og aðgerðum til úrbóta. Úrbótaáætlun er ekki hlut af gæðahandbók.

→ **Brot á 10. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.**

### 4.4.3 Búnaður í snertingu við hráefni / afurð

Sett inn 17.09.2013

Frávik

1. Timburgólf í Barbarí er ekki auðþrifanlegt.
2. Trépallar sem eru notaðir við rengisskurð eru ekki auðþrifanlegir.
3. Steypan í planinu er orðinn gróf og holótt.
4. Það eru tréhandföng á hnífum, flensihnífum og krókum.

→ **Brot á 10. og 13. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.**

→ **Brot á 7. gr. reglugerðar nr. 489/2009**

## 4.5 Hönnun starfsstöðva

### 4.5.1 Fyrirkomulag, vöruflæði og flæði starfsfólks

Sett inn 06.06.2013

Frávik

*17.09.13:*

1. Ekki samræmi milli texta og mynd 10 - flæði starfsmanna í kjöthúsi.
2. Umbúðageymslan er ekki aðskilin frá vinnslusal.
3. Engar merkingar eru til staðar sem afmarka óhrein svæðið frá hreinum.

→ **Brot á 10. og 13. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.**

Frávik

## 4.5.2 Hönnun, efnisval og frágangur

Sett inn 18.09.2013

1. Skurðarfletir eru ekki yfirbyggðir skv reglugerð 489/2009, 10 gr, 2.mgr  
→ **Brot á 10. og laga nr. 93/1995 um matvæli.**  
→ **Brot á 10. gr. reglugerðar nr. 489/2009**

## 5 Vörumeðferð

### 5.1 Umbúðir

#### 5.1.1 Verklag

Sett inn 06.06.2013

Lagfært

#### 5.1.4 Geymsla og meðhöndlun umbúða

Sett inn 17.09.2013

Frávik

Innri umbúðir voru óvarðar, stimplar og stimpillpúðar voru geymdir beint á innri umbúðum  
→ **Brot á 14. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.**

### 5.2 Aðskilnaður

#### 5.2.1 Verklag

Sett inn 06.06.2013

Frávik

Verklag er ekki til staðar um hvernig er komið í veg fyrir krossmengun á plani.

Umbúðir þarf að fara með í gegnum vinnsluna, hægt að aðskilja í tíma, en það þarf að koma fram í verklagi.

→ **Brot á 10. og 13. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.**

### 5.3 Merkingar / framsetning upplýsinga

#### 5.3.1 Verklag

Sett inn 19.09.2013

Lagfært

## 6 Framleiðslustjórnun

### 6.1 Móttaka

#### 6.1.1 Verklag

Sett inn 06.06.2013

Frávik

1. Hvernig skuli skrá þarf að koma betur fram.
  2. Ekki kemur nógu nákvæmt fram hvernig á að vakta og skrá að kjötskurður hefjist að jafnaði innan sólahrings sbr. 10 gr reglugerðar 489/2009.
- **Brot á 10. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.**

#### 6.1.2 Skráningar

Sett inn 19.09.2013

Frávik

Ekki er skráð í samræmi við verklagsreglur

→ **Brot á 6. gr. reglugerðar nr. 489/2009**

## 6.2 Tíma og hitastigsstýring

### 6.2.1 Verklag

Sett inn 06.06.2013

Bæta þarf útfærslu á viðmiðunarmörkum, vöktun, og aðgerðum til úrbóta vantar.

→ **Brot á 10. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.**

Frávik

## 6.3 GÁMES (HACCP) –kerfi

### 6.3.1 Lýsing á afurðum

Sett inn 06.06.2013

Lýsing á afurðum þarf að taka mið af skoðunatriði 6.3.1 í skoðunarhandbók.

→ **Brot á 10. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.**

Frávik

### 6.3.2 Flæðirit

Sett inn 06.06.2013

Ekki til staðar

Lagfært

### 6.3.3 Hættugreining

Sett inn 06.06.2013

Endurvinnna þarf hættugreiningu, þar sem hættugreining er gerð á einstökum framleiðsluþáttum, og meta hvert þrep út frá mögulegum hættum.

→ **Brot á 10. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.**

Frávik

## 7 Neytendavernd

### 7.1 Rekjanleiki

#### 7.1.1 Verklag

Sett inn 06.06.2013

Virðist vera tryggður á hvalkjötinu, þar sem hver kjötkaskja er merkt rekjanleikanúmeri hvals. En rekjanleiki rengis er ekki jafn vel tryggður. Þar er að vísu merkt á rengistunnur um súrsunar dagsetningu, en ekki um hvaða hval sé að ræða. Það mætti íhuga að hafa t.d dagsetningu skurðs sem lotunúmer rengis, þannig væri rekjanleiki að mestu tryggður, þar sem skurðardagur hvers hvals er skráður. Ef að fleiri en einn hvalur er skorinn umræddan dag falla þeir allir undir sama lotunúmer.

→ **Brot á 13. gr. a laga nr. 93/1995 um matvæli.**

Frávik

### 7.2 Kvartanir / innkallanir / tilkynningarskylda

#### 7.2.1 Verklag

Sett inn 06.06.2013

Bæta þarf verklag vegna innkallana

→ **Brot á 13. gr. a laga nr. 93/1995 um matvæli.**

Frávik

### 7.4 Innri Úttektir

#### 7.4.1 Verklag

Sett inn 20.09.2013

Drög að verklagi er til staðar en bæta þarf inn tíðni á rýni gæðakefisins í heild sinni. Sýna þarf fram á gögn sem sýna að þessi rýni hafi farið fram.

→ **Brot á 8. gr. b. laga nr. 93/1995 um matvæli.**

Frávik

## Eftirtalin skoðunaratriði voru skoðuð og eru án athugasemda

### 3 Starfsfólk

#### 3.2 Hreinlæti / heilsa

3.2.4 Smithætta og sár

Í lagi

3.2.6 Búningsherbergi

Í lagi

#### 4 Byggingar og búnaður

##### 4.2 Meindýr

4.2.1 Verklag

Í lagi

4.2.2 Skráningar

Í lagi

##### 4.3 Þrif

4.3.2 Skráningar

Í lagi

##### 4.5 Hönnun starfsstöðva

4.5.3 Vatn og frárennsli

Í lagi

### 5 Vörumeðferð

#### 5.1 Umbúðir

5.1.3 Umbúðir í snertingu við matvæli

Í lagi

### Aðrar upplýsingar:

Í gæðahandbókin vantar alls staðar vísun í eyðublöð, ásamt útgáfudagsetningu og kvittun ábyrgðarmanns. Allar yfirlitsteikninga af starfsstöð þurfa jafnframt að vera kvittaðar af framkvæmdastjóra og dagsettar.

Telja verður eðlilegt að fyrirtækið leiti sér sérhæfðar aðstoðar við uppbyggingu gæðahandbókar. Leiða má að því líkum að í öðrum kosti verði gæðahandbókin ófullnægjandi. Undirrituð telur að núverandi stefna fyrirtækisins í gæðamálum muni leiða til þess að kröfur til innra-efirlit og GÁMES (HACCP) verði ekki uppfylltar

Skoðun fór fram 13 og 18. september 2013

**Athugið að þessi skýrsla tekur aðeins til þeirra atriða sem tekið var eftir þann dag sem eftirlitið fór fram.**

F.h. Matvælastofnunar



Flora-Josephine H. Liste  
Héraðsdýralæknir Vesturumdæmi

Hvalur hf  
Reykjavíkurvegi 48  
220 Hafnarfjörður

Stykkishólmur, 31.03.2014  
Málsnr.: Mast13050207

## Almennt

Matvælastofnun (MAST) kom í heimsókn á starfstöð Hvals á Miðsandi, 28. febrúar 2014. Eftirlitið annaðist Flora-Josephine H. Liste, héraðsdýralæknir Vesturumdæmis, og Kjartan Hreinsson, sérgreinadýralæknir. Fyrir svörum af hálfu fyrirtækisins voru Sigríður Jónsdóttir, gæðastjóri, Engilbert Snorrason, ráðgjafi, Gunnlaugur Fjólar Gunnlaugsson, stöðvarstjóri.

## Lagagrunnur eftirlitsins

Eftirlit með vinnslu á hvalaafurðum í verkunarstöð er samkvæmt lögum um matvæli nr. 93/1995 með síðari breytingum og reglugerð nr. 489/2009 um vinnslu og heilbrigðiseftirlit með hvalaafurðum.

## Markmið eftirlitsins

Úttekt vegna leyfisumsóknar.

## Eftirlit

### 3 Starfsfólk

#### 3.1 Skipulag, ábyrgð, fræðsla, þjálfun

##### 3.1.1 Verklag

Sett inn 06.06.2013

Verklag til staðar en þarf að skilgreina betur  
-staðgenglar ekki tilgreindir.

Frávik

Verklagið nefnir ekki fræðsla/þjálfun um innra-efirlit / GÁMES (HACCP)

→ Brot á 10. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.

→ Brot á 6. gr. reglugerðar nr. 489/2009

Frávik síðast, ekki skoðað í dag.

##### 3.1.2 Skráningar

Sett inn 13.09.2013

Skráningar ekki til staðar, enda enn ekki búið að skilgreina hvernig á að skrá í verklagsreglurnar.

→ Brot á 6. gr. reglugerðar nr. 489/2009

## 3.1.3 Þekking Sett inn 13.09.2013

Frávik

Yfirferð gæðahandbókar leiðir í ljós að meiri þekkingu og reynslu þarf til að framkvæma HACCP-plan (hættugreining, o.fl.) með fullnægjandi hætti.

→ **Brot á 10. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.**

## 3.2 Hreinlæti / heilsa

### 3.2.1 Verklag Sett inn 06.06.2013

Lagfært

### 3.2.2 Skráningar Sett inn 13.09.2013

Frávik síðast, ekki skoðað í dag.

Undirritaðar heilsufarsyfirlýsingar eru ekki til staðar

→ **Brot á 10. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.**

### 3.2.3 Hlífðarfátnaður ofl. Sett inn 13.09.2013

Frávik síðast, ekki skoðað í dag.

Stöðvarstjóri, framkvæmdastjóri og gestir voru ekki í hlífðarfötum (en í stigvélum og með hárnét) þegar skoðun fór fram.

→ **Brot á 10. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.**

→ **Brot á 16. gr. reglugerðar nr. 489/2009**

## 4 Byggingar og búnaður

### 4.1 Vatn

#### 4.1.1 Verklag Sett inn 06.06.2013

Frávik

Það vantar að skilgreina hvernig á að vakta geislunartæki (hvað á að skoða).

→ **Brot á 10. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.**

→ **Brot á 7. gr. reglugerðar nr. 489/2009**

#### 4.1.2 Skráningar, vottorð og vatnsgæði Sett inn 13.09.2013

Frávik síðast, ekki skoðað í dag.

Niðurstöður úr vatnssýnum eru ekki aðgengilegar.

→ **Brot á 10. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.**



## 4.3 Þrif

### 4.3.1 Verklag

Frávik

Sett inn 07.06.2013

1. Það vantar að lýsa aðgerðum til úrbóta.
2. Á skráningareyðublað er reitur fyrir „aukaþrif“, vantar að skilgreina hvað það er í verklagsreglu
3. Tíðni vöktunar á hitastigi í sóttthreinsikösum þarf að vera örari, einu sinni á sólahring er ekki nægilegt.

→ Brot á 10. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.

### 4.3.3 Búnaður í snertingu við hráefni / afurð

Frávik síðast, ekki skoðað í dag.

Sett inn 17.09.2013

1. Svuntur í kjöthúsi voru hengdar á stað þar sem þær eiga ekki að vera, auk þess að vera óhreinar.
2. Gólfíð í Barbarí er með pollum og kjöt- og bindivefstægum
3. Lokin á kerum sem kjötið er ísað í voru við skoðun ekki nógu hrein.

→ Brot á 10. og 13. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.

→ Brot á 16. gr. reglugerðar nr. 489/2009

## 4.4 Eigið eftirlit með byggingum og búnaði

### 4.4.3 Búnaður í snertingu við hráefni / afurð

Frávik

Sett inn 17.09.2013

1. Timburgólf í Barbarí er ekki auðþrífanlegt. 28.02.14: komið á úrbótaáætlun, á að júka innan 01.06.13
2. Trépallar sem eru notaðir við rengisskurð eru ekki auðþrífanlegir. 28.02.14: Ekki skoðað.
3. Steypan í planinu er orðinn gróf og holótt. 28.02.14: stendur ekki til að laga
4. Það eru tréhandföng á hnífum, flensihnífum og krókum. 28.02.14 MAST getur fallist á notkun séráhalda (flensihnífa og króka), en verklagsregla verður að vera til staðar sem lýsir þr.fum og öryggi þeirra.
5. Það vantar sóttthreinsikassa fyrir hnífa í suðuhús.

→ Brot á 10. og 13. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.

→ Brot á 7. gr. reglugerðar nr. 489/2009

## 4.5 Hönnun starfsstöðva

### 4.5.1 Fyrirkomulag, vöruflæði og flæði starfsfólks

Frávik

Sett inn 06.06.2013

17.09.13: Engar merkingar eru til staðar sem afmarka óhrein svæðið frá hreinum. – 28.02.14: kominn á úrbótaáætlun, á að júka innan 01.06.14

→ Brot á 10. og 13. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.

## 4.5.2 Hönnun, efnisval og frágangur

Frávik

Sett inn 18.09.2013

1. Skurðarfletir eru ekki yfirbyggðir skv reglugerð 489/2009, 10 gr, 2.mgr

→ **Brot á 10. og laga nr. 93/1995 um matvæli.**

→ **Brot á 10. gr. reglugerðar nr. 489/2009**

## 5 Vörumeðferð

### 5.1 Umbúðir

#### 5.1.4 Geymsla og meðhöndlun umbúða

Frávik síðast, ekki skoðað í dag.

Sett inn 17.09.2013

Innri umbúðir voru óvarðar, stimplar og stimpillpúðar voru geymdir beint á innri umbúðum

→ **Brot á 14. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.**

### 5.2 Aðskilnaður

#### 5.2.1 Verklag

Frávik

Sett inn 06.06.2013

Umbúðir þarf að fara með í gegnum vinnsluna, hægt að aðskilja í tíma, en það þarf að koma fram í verklagi. 28.02.14: *Vantar að skilgreina betur að ekki má færa umbúðir inn á meðan vinnslu stendur*

→ **Brot á 10. og 13. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.**

## 6 Framleiðslustjórnun

### 6.1 Móttaka

#### 6.1.1 Verklag

Frávik

Sett inn 06.06.2013

Ekki kemur nógu nákvæmt fram hvernig á að vakta og skrá að kjötskurður hefjist að jafnaði innan sólahrings sbr. 10 gr reglugerðar 489/2009.

→ **Brot á 10. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.**

#### 6.1.2 Skráningar

Frávik síðast, ekki skoðað í dag.

Sett inn 19.09.2013

Ekki er skráð í samræmi við verklagsreglur

→ **Brot á 6. gr. reglugerðar nr. 489/2009**

### 6.2 Tíma og hitastigsstyring

Frávik

#### 6.2.1 Verklag

Sett inn 06.06.2013

Verklag er til staðar.

1. Viðmiðunarmörk vantar á eyðublað
2. Það vantar að lýsa aðgerðum til úrbóta ef farið er út fyrir viðmiðunarmörk („kalla til viðgerðamann“ segir ekkert um hvað verður um hráefnið sem varð til fyrir frávikið.)
3. Það vantar tilvísun í frávíkaskýrslu á vöktunareyðublað.

→ **Brot á 10. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.**

### 6.3 GÁMES (HACCP) –kerfi

## 6.3.2 Flæðirit

Sett inn 28.02.2014

Ábyrgðaraðili vantar að kvitta upp á flæðirit.

Frávik

## 6.3.3 Hættugreining

Sett inn 06.06.2013

Endurvinna þarf hættugreiningu

1. Þarf að hafa eigin hættugreiningu fyrir soðið rengi þar sem þetta fer gegnum feril sem hinar afurðategundir gera ekki.
2. Hættur eru ekki flokkaðar samkvæmt vinnsluferli.
3. Hættur og orsök þeirra eru ekki vel skilgreindar. (t.d. „rotnun“, hver er hættan, og hver er orsök? „vöxtur tiltekinna örvera vegna t.d ónógrar kælingar eða of langs tíma frá aflifun til skurðar“)
4. Mikilvægi hvorrar hættu og vöktunaraðferð eru blandað saman. (Fyrst er hættan metin og skilgreind, og síðan er fyrirbyggjandi aðgerðum lýst.)

Frávik

→ **Brot á 10. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.**

## 6.3.4 MSS

Sett inn 06.06.2013

Ekki var sýnt fram á með fullnægjandi hætti hvernig HACCP-hópurinn komst að þeirri niðurstöðu að ekki væri neinn MSS í vinnsluferlinu. (Greiningartré ekki fyrir hendi)

Frávik

→ **Brot á 10. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.**

## 7 Neytendavernd

### 7.1 Rekjanleiki

#### 7.1.1 Verklag

Sett inn 06.06.2013

Virðist vera tryggður á hvalkjötinu, þar sem hver kjötaskja er merkt rekjanleikanúmeri hvals. En rekjanleiki rengis er ekki jafn vel tryggður. Það mætti íhuga að hafa t.d dagsetningu suðu sem lotunúmer rengis, en þá þarf að skilgreina það í verklagi.

Frávik

→ **Brot á 13. gr. a laga nr. 93/1995 um matvæli.**

### 7.2 Kvartanir / innkallanir / tilkynningarskylda

#### 7.2.1 Verklag

Sett inn 06.06.2013

Bæta þarf verklag vegna innkallana, það vantar að skilgreina meðferð kvartana, aðgerða til úrbóta og hver er ábyrgðaraðili.

Frávik

→ **Brot á 13. gr. a laga nr. 93/1995 um matvæli.**

### 7.4 Innri Úttektir

#### 7.4.1 Verklag

Tilvísun í 8. gr. b. laga nr. 93/1995 um matvæli.

Lagfært

## Eftirtalin skoðunatriði voru skoðuð og eru án athugasemda

### 2 Leyfi

#### 2.1 Samþykki / Leyfi

2.1.2 Leyfisskilyrði, önnur leyfi

Í lagi

### 3 Starfsfólk

#### 3.2 Hreinlæti / heilsa

3.2.4 Smithætta og sár

Í lagi

3.2.6 Búningsherbergi

Í lagi

#### 4 Byggingar og búnaður

##### 4.2 Meindýr

4.2.1 Verklag

Í lagi

4.2.2 Skráningar

Í lagi

##### 4.3 Þrif

Í lagi

4.3.2 Skráningar

#### 4.4 Eigið eftirlit með byggingum og búnaði

4.4.1 Verklag / viðhaldsáætlun

Í lagi

#### 4.5 Hönnun starfsstöðva

4.5.3 Vatn og frárennsli

Í lagi

### 5 Vörumeðferð

#### 5.1 Umbúðir

5.1.1 Verklag

Í lagi

5.1.3 Umbúðir í snertingu við matvæli

Í lagi

#### 5.3 Merkingar / framsetning upplýsinga

5.3.1 Verklag

Í lagi

#### 6.3 GÁMES (HACCP) –kerfi

6.3.1 Lýsing á afurðum

Í lagi

## Skýrsla um eftirlit



---

### Aðrar upplýsingar:

Í gæðahandbókinni vantar alls staðar kvittun ábyrgðarmanns. Allar yfirlitsteikninga af starfsstöð þurfa jafnframt að vera kvittaðar af framkvæmdastjóra og dagsettar.

Greinilegt er að mikið hefur verið unnið í gæðahandbókinni í vetur en afar mikilvægt er að auka og viðhalda þekkingu á HACCP í fyrirtækinu, og jafnvel leita sérfræðiaðstoðar í einstökum atriðum.

**Athugið að þessi skýrsla tekur aðeins til þeirra atriða sem tekið var eftir þann dag sem eftirlitið fór fram.**

**Frest til úrbóta er til 15.07.14**

F.h. Matvælastofnunar

Flora-Josephine H. Liste  
Héraðsdýralæknir Vesturumdæmi

Hvalur hf  
Reykjavíkurvegi 48  
220 Hafnarfjörður

Stykkishólmur, 24.09.2014  
Málsnr.: Mast13050207

## Almennt

Matvælastofnun (MAST) kom í heimsókn á starfstöð Hvals á Miðsandi, 12. og 17. september 2014. Eftirlitið annaðist Flora-Josephine H. Liste, héraðsdýralæknir Vesturumdæmis, og Gunnar Örn Guðmundsson, dýralæknir. Fyrir svörum af hálfu fyrirtækisins voru Sigríður Jónsdóttir, gæðastjóri, Engilbert Snorrason, ráðgjafi, Gunnlaugur Fjólar Gunnlaugsson, stöðvarstjóri.

## Lagagrunnur eftirlitsins

Eftirlit með vinnslu á hvalaafurðum í verkunarstöð er samkvæmt lögum um matvæli nr. 93/1995 með síðari breytingum og reglugerð nr. 489/2009 um vinnslu og heilbrigðiseftirlit með hvalaafurðum.

## Markmið eftirlitsins

Reglubundið eftirlit.

## Eftirlit

Eftirtalin frávík fundust við skoðun:

### 3 Starfsfólk

#### 3.1 Skipulag, ábyrgð, fræðsla, þjálfun

##### 3.1.1 Verklag

Sett inn 06.06.2013

Verklag til staðar en þarf að skilgreina betur  
-staðenglar ekki tilgreindir.

Frávík

Verklagið nefnir ekki fræðsla/þjálfun um innra-efirlit / GÁMES (HACCP)

→ Brot á 10. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.

→ Brot á 6. gr. reglugerðar nr. 489/2009

##### 3.1.3 Þekking

Sett inn 13.09.2013

Yfirferð gæðahandbókar leiðir í ljós að meiri þekkingu og reynslu þarf til að framkvæma HACCP-plan (hættugreining, o.fl.) með fullnægjandi hætti.

Frávík

→ Brot á 10. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.

### 3.2 Hreinlæti / heilsa

#### 3.2.2 Skráningar

Sett inn 13.09.2013

Frávík

Undirritaðar heilsufarsyfirlýsingar eru ekki til staðar  
→ **Brot á 10. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.**

### 3.2.3 Hlífðarfátnaður ofl.

Sett inn 13.09.2013

Einn maður sást með hettu, án hárneta yfir

Ekki kemur nógu skýrt fram í gestaklefan hvaða reglur gilda um fatnað.

→ **Brot á 10. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.**

→ **Brot á 16. gr. reglugerðar nr. 489/2009**

Frávik

### 3.2.6 Búningsherbergi

Þrif og umgengni ofaná búningssskápar er ekki nógu góð.

I gestaklefan er ekki nógu vel merkt um aðskilnað personuleg fatnað og vinnufatnað.

Skipulag á búningsklefa er ekki nógu góð, m.t.t að aðskilja milli hreins svæði og óhreins svæði.

Kaffistofa skal ekki vera í búningsherbergi.

Frávik

## 4 Byggingar og búnaður

### 4.1 Vatn

#### 4.1.1 Verklag

Sett inn 06.06.2013

1. Það vantar að skilgreina hvernig á að vakta geislunartæki (hvað á að skoða).
2. Það vantar að lýsa aðgerðum til úrbóta ef niðurstöður fara yfir viðmiðunarmörk.

→ **Brot á 10. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.**

→ **Brot á 7. gr. reglugerðar nr. 489/2009**

Frávik

### 4.2 Meindýr

#### 4.2.2 Skráningar

Skráningar á eyðublöðum, vantar útskýringar (t.d NN og EE)

Frávik

### 4.3 Þrif

#### 4.3.1 Verklag

Sett inn 07.06.2013

1. Það vantar að lýsa aðgerðum til úrbóta.
2. Á skráningareyðublað er reitur fyrir „aukaþrif“, vantar að skilgreina hvað það er í verklagsreglu
3. Tíðni vöktunar á hitastigi í sóttthreinsikössum þarf að vera örari, einu sinni á sólahring er ekki nægilegt.
4. Það vantar að setja inn nokkra staði á þrifaáætlun, svo sem frystigám, ofaná frystiskápum, ofaná „stimpilherbergi“, geislaherbergi og rör milli barbarís og kjöthús. Einnig vantar að búa til þrifaálýsingar fyrir þessi svæði.

→ **Brot á 10. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.**

Frávik

#### 4.3.5 Búnaður ekki í snertingu við hráefni / afurð

Frávik

1. Gólf og veggir í frystigám eru óhreinir.
2. Gólf í herbergið þar sem geislatækið og síur eru staðsettar er óhreint.
3. Fyrir enda kælikers fyrir spík lá hvalaforhúð ofaná tunnu.

#### 4.3.7 Handþvottaðstaða

Frávik.

Í og á handlaug í kjötskurð er mikið af óviðkomandi hlutir (hnífar, slípisteinar ofl.) sem hindra aðgang að handlauginni (til handþvotta).

#### 4.4 Eigið eftirlit með byggingum og búnaði

##### 4.4.3 Búnaður í snertingu við hráefni / afurð

Frávik

Sett inn 17.09.2013

1. Steypan í planinu er orðinn gróf, hjúf og holótt. (Engilbert segir að það þarf að vera svona hrjúft til að það verður ekki sleipt.)
2. Það eru tréhandföng á hnífum, flensihnífum og krókum. 28.02.14 MAST getur fallist á notkun séráhalda (flensihnifa og króka), en verklagsregla verður að vera til staðar sem lýsir þr.fum og öryggi þeirra. (17/9 : það er enn ekki búið að gera þetta)

→ Brot á 10. og 13. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.

→ Brot á 7. gr. reglugerðar nr. 489/2009

#### 4.5 Hönnun starfsstöðva

##### 4.5.1 Fyrirkomulag, vöruflæði og flæði starfsfólks

Frávik

Sett inn 06.06.2013

1. Breyta þarf merkingu á óhreinu svæði við rennu þannið að sótthreinsikassi sé innan hennar.
2. Afmarka þarf óhreint svæði fyrir ofan plan (áhalda- og þvottaefnisgeymsla og aðstaða þar sem hnífar eru brýndir, sjá einning skoðunaratriði 5.2.6)
3. Umbúðir eru geymdar á hillu í stoðrými inn af kjötsal. Ekki má geyma umbúðir í vinnslusal eða stoðrýmum.
4. Það vantar sótthreinsikassa fyrir hnífa í barbarí og á planinu.

→ Brot á 10. og 13. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.

##### 4.5.2 Hönnun, efnisval og frágangur

Frávik

Sett inn 18.09.2013

1. Skurðarfletir eru ekki yfirbyggðir skv reglugerð 489/2009, 10 gr, 2.mgr

→ Brot á 10. og laga nr. 93/1995 um matvæli.

→ Brot á 10. gr. reglugerðar nr. 489/2009

#### 4.6 Úrgangur

##### 4.6.1 Verklag

Frávik

Það vantar verklag fyrir ráðstöfun úrgangs. (= hvað verður um allt sem ekki verður kjöt til manneldis)

#### 5 Vörumeðferð

##### 5.1 Efni og hluti í snertingu við matvæli

###### 5.1.2 Skráningar

Frávik

Það þarf að vera vottorð um að efni sem er í beinni snertingu við matvæli er vottað sem slíkt

##### 5.2 Aðskilnaður



## 5.2.1 Verklag

Sett inn 06.06.2013

Frávik

Umbúðir þarf að fara með í gegnum vinnsluna, hægt að aðskilja í tíma, en það þarf að koma fram í verklagi. 28.02.14: *Vantar að skilgreina betur að ekki má færa umbúðir inn á meðan vinnslu stendur*  
→ **Brot á 10. og 13. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.**

## 5.2.3 Geymsla hráefnis og fullunninnar vöru

Frávik

Óvarin hvalafóstur voru geymd í frystigám með fullunnum vörum.

## 5.2.6 Geymsla kemiskra efna og áhalda

Frávik.

1. Brúsi sem notaður er til að þynna/blanda þvottaefni í kjöthúsi var ekki merktur.
2. Þvotta- og sóttþreinsisgeymsla ofan við plan er ófullnægjandi. Finna þarf þessum efnum sérstakt rými sem er merkt sem slíkt. Geymsla fyrir víra og áhöld skal vera merkt sem óhreint svæði og aðskilið.
3. Þrifaáhöld til að þrifa skurðarflötinn í Barbaríi og aðra fleti skulu geymd á viðundandi hátt, t.d ekki standa á gólfi, eftir að þau hafa verið þrifuð.

## 5.2.7 Vöruvörn

Frávik

Spik er geymt óvarið úti í laug klukkutímum saman án þess að vatnið sem það liggur í sé vaktað m.t.t hitastigs.

## 6.1 Móttaka

### 6.1.1 Verklag

Sett inn 06.06.2013

Frávik

Ekki kemur nógu nákvæmt fram hvernig á að vakta og skrá að kjötskurður hefjist að jafnaði innan sólahrings sbr. 10 gr reglugerðar 489/2009.

Það vantar að samræma nýtt eyðublað og verklagsreglu (ástand kjöts – kæling kjöts)

Það vantar einnig skynmat á eyðublað og verklagsreglu (lykt, útlit og þéttleika)

→ **Brot á 10. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.**

## 6.2 Tíma og hitastigsstýring

### 6.2.1 Verklag

Sett inn 06.06.2013

Frávik

Verklag er til staðar.

1. Viðmiðunarmörk vantar á eyðublað
2. Það vantar að lýsa aðgerðum til úrbóta ef farið er út fyrir viðmiðunarmörk („kalla til viðgerðamann“ segir ekkert um hvað verður um hráefnið sem varð til fyrir frávikið.)
3. Það vantar tilvísun í frávíkaskýrslu á vöktunareyðublað.
4. Hítastig í frystiskápar er ekki vöktuð.
5. Verklagsregla fyrir vöktun á hitastig í sóttþreinsikassa fyrir hnífa þarf að uppfæra í samræmi við núverandi venjur og eyðublað.

→ **Brot á 10. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.**

### 6.2.2 Skráningar

Frávik

Hítastigsskráningar í frystigámi hafa ekki verið gerðar.

## 6.3 GÁMES (HACCP) –kerfi

### 6.3.2 Flæðirit

Sett inn 28.02.2014

Ábyrgðaraðili vantar að kvitta upp á flæðirit.

Frávik

### 6.3.3 Hættugreining

Sett inn 06.06.2013

Endurvinnna þarf hættugreiningu

1. Þarf að hafa eigin hættugreiningu fyrir soðið rengi þar sem þetta fer gegnum feril sem hinar afurðategundir gera ekki.
2. Mikilvægi hvefrrar hættu og vöktunaraðferð eru blandað saman. (Fyrst er hættan metin og skilgreind, og síðan er fyrirbyggjandi aðgerðum lýst.)

Frávik

→ Brot á 10. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.

### 6.3.4 MSS

Sett inn 06.06.2013

Ekki var sýnt fram á með fullnægjandi hætti hvernig HACCP-hópurinn komst að þeirri niðurstöðu að ekki væri neinn MSS í vinnsluferlinu. (Greiningartré ekki fyrir hendi)

Frávik

→ Brot á 10. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.

## 7.2 Kvartanir / innkallanir / tilkynningarskylda

### 7.2.1 Verklag

Sett inn 06.06.2013

Bæta þarf verklag vegna innkallana, það vantar að skilgreina meðferð kvartana, aðgerða til úrbóta og hver Bæta þarf verklag vegna er ábyrgðaraðili.

→ Brot á 13. gr. a laga nr. 93/1995 um matvæli.

Frávik

## 7.4 Innri Úttektir

### 7.4.2 Skráningar

Ekki var skráð (á E20) niðurstöður fundar í upphafi vertíðar samkvæmt verklagi.

## Ábendingar:

### 4.3.3 Búnaður í snertingu við hráefni / afurð :

Gólfíð í Barbaríi og rengispallar eru með pollum og kjöt- og bindivefstægum, gólfefnið er ekki aðþrífanlegt (sjá skoðunatriði 4.4.3)

### 4.4.3 Búnaður í snertingu við hráefni / afurð

1. Timburgólf í Barbarí og rengispallar eru ekki auðþrífanlegir. Æskilegt væri að gera tilraun með að nota harðari við, til að sjá hvort það þoli betur skurðinn.
2. Plastplatan yfir sóttreinsikassi fyrir hnífa í kjötsal virðist ekki þola hitan og er orðin mislit og bogin. Æskilegt væri að fá hitaþolnari plastplötu.
3. Kjötpönnur eru orðnar slitnar og ætti að endurnýja. Einnig má nefna að hönnun þeirra er ekki heppileg m.t.t matvælaöryggis, (kanturinn myndar rauf sem er ekki auðþrífanleg. )

### 7.1.1 Verklag rekjanleiki

Misræmi í orðalagi verklags og eyðublaðs (hvalur dreginn upp – hvalur skorinn)

### Aðrar upplýsingar:

Í gæðahandbókinni vantar alls staðar kvittun ábyrgðarmanns. Allar yfirlitsteikninga af starfsstöð þurfa jafnframt að vera kvittaðar af framkvæmdastjóra og dagsettar.

**Athugið að þessi skýrsla tekur aðeins til þeirra atriða sem tekið var eftir þann dag sem eftirlitið fór fram.**

**Frest til úrbóta er til 15.12.14**

F.h. Matvælastofnunar



Flora-Josephine H. Liste  
Héraðsdýralæknir Vesturumdæmi

Hvalur hf  
Reykjavíkurvegi 48  
220 Hafnarfjörður

Reykjavík, 10.04.2015  
Málsnr.: Mast15010393

## Almennt

Matvælastofnun (MAST) kom í eftirlit í starfstöð Hvals á Miðsandi, Hvalfirði 8. Apríl 2015. Eftirlitið annaðist Flora-Josephine H. Liste, héraðsdýralæknir Vesturumdæmis, og Héðinn Friðjónsson sérfræðingur. Fyrir svörum af hálfu fyrirtækisins voru Sigríður Jónsdóttir, gæðastjóri og Gunnlaugur Fjólar Gunnlaugsson, stöðvarstjóri. Engin vinnsla var í starfstöðinni en verið var að vinna að endurbótum á húsnæði og búnaði. Áætlað er að næsta vertíð hefjist um miðjan júní.

## Lagagrunnur eftirlitsins

Eftirlit með vinnslu á hvalaafurðum í verkunarstöð er samkvæmt lögum um matvæli nr. 93/1995 með síðari breytingum og reglugerð nr. 489/2009 um vinnslu og heilbrigðiseftirlit með hvalaafurðum.

## Markmið eftirlitsins

Úttekt vegna endurnýjunar starfsleyfis. Skoðun gæðahandbókar, húsnæðis og búnaðar.

## Eftirlit

Eftirtalin frávík fundust við skoðun:

### 3 Starfsfólk

#### 3.1 Skipulag, ábyrgð, fræðsla, þjálfun

##### 3.1.1 Verklag

Verklag til staðar en þarf að skilgreina betur  
- staðgenglar ekki tilgreindir

Á úrbótaáætlun til 1.6.2015

Verklagið nefnir ekki fræðsla/þjálfun um innra-efirlit / GÁMES (HACCP)

→ Brot á 10. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.

→ Brot á 6. gr. reglugerðar nr. 489/2009

##### 3.1.3 Þekking

Úrbótaáætlun til 1.6.2015

Yfirferð gæðahandbókar leiðir í ljós að meiri þekkingu og reynslu þarf til að framkvæma HACCP-plan (hættugreining, o.fl.) með fullnægjandi hætti.

→ Brot á 10. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.

#### 3.2 Hreinlæti / heilsa

##### 3.2.2 Skráningar

Sett inn 13.09.2013

Undirritaðar heilsufarsyfirlýsingar eru ekki til staðar

Úrbótaáætlun til 1.6.2015

→ Brot á 10. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.

### 3.2.3 Hlífðarfatnaður ofl.

Sett inn 13.09.2013

Einn maður sást með hettu, án hárneta yfir (verður skoðað í næstu vertíð)  
Ekki kemur nógu skýrt fram í gestaklefan hvaða reglur gilda um fatnað.

→ Brot á 10. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.

→ Brot á 16. gr. reglugerðar nr. 489/2009

Lagfært

### 3.2.6 Búningsherbergi

Úrbótaáætlun til 10.6.2015

Þrif og umgengni ofaná búningssskápar er ekki nógu góð.

Skipulag á búningsklefa er ekki nógu góð, m.t.t að aðskilja milli hreins svæði og óhreins svæði.

Kaffistofa skal ekki vera í búningsherbergi.

## 4 Byggingar og búnaður

### 4.1 Vatn

#### 4.1.1 Verklag

Úrbótaáætlun til 1.6.2015

1. Það vantar að skilgreina hvernig á að vakta geislunartæki (hvað á að skoða).
2. Það vantar að lýsa aðgerðum til úrbóta ef niðurstöður fara yfir viðmiðunarmörk.

→ Brot á 10. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.

→ Brot á 7. gr. reglugerðar nr. 489/2009

### 4.2 Meindýr

#### 4.2.2 Skráningar

Úrbótaáætlun til 1.6.2015

Skráningar á eyðublöðum, vantar útskýringar (t.d NN og EE)

### 4.3 Þrif

#### 4.3.1 Verklag

Úrbótaáætlun til 1.6.2015

Sett inn 07.06.2013

1. Það vantar að lýsa aðgerðum til úrbóta.
2. Á skráningareyðublað er reitur fyrir „aukaþrif“, vantar að skilgreina hvað það er í verklagsreglu
3. Tíðni vöktunar á hitastígi í sóttreinsikössum þarf að vera örari, einu sinni á sólahring er ekki nægilegt.
4. Það vantar að setja inn nokkra staði á þrifaáætlun, svo sem frystigám, ofaná frystiskápum, ofaná „stimpilherbergi“, geislaherbergi og rör milli barbarís og kjöthús. Einnig vantar að búa til þrifalýsingar fyrir þessi svæði.

→ Brot á 10. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.

4.3.5 Búnaður ekki í snertingu við hráefni / afurð (verður skoðað í næstu vertíð)  
**Þetta atriði var ekki metið í þessari skoðun**

Frávik

1. Gólf og veggir í frystigám eru óhreinir.
2. Gólf í herbergið þar sem geislatækið og síur eru staðsettar er óhreint.
3. Fyrir enda kælikers fyrir spík lá hvalaforhúð ofaná tunnu.

4.3.7 Handþvottaaðstaða (verður skoðað á næstu vertíð)  
**Þetta atriði var ekki metið í þessari skoðun**

Frávik

Í og á handlaug í kjötskurð er mikið af óviðkomandi hlutir (hnífar, slípisteinar ofl.) sem hindra aðgang að handlauginni (til handþvotta).

#### 4.4 Eigið eftirlit með byggingum og búnaði

4.4.3 Búnaður í snertingu við hráefni / afurð

Úrbótaáætlun til  
1.6.2015

Sett inn 17.09.2013

1. Steypan í planinu er orðinn gróf, hjúf og holótt. (Engilbert segir að það þarf að vera svona hjúft til að það verður ekki sleipt.)
2. Það eru tréhandföng á hnífum, flensihnífum og krókum. 28.02.14 MAST getur fallist á notkun séráhalda (flensihnifa og króka), en verklagsregla verður að vera til staðar sem lýsir þr.fum og öryggi þeirra. (17/9 : það er enn ekki búið að gera þetta)

Skriflegt verklag um þrifaftirlit sett á úrbótaáætlun

→ Brot á 10. og 13. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.

→ Brot á 7. gr. reglugerðar nr. 489/2009

#### 4.5 Hönnun starfsstöðva

4.5.1 Fyrirkomulag, vöruflæði og flæði starfsfólks

Úrbótaáætlun til  
1.6.2015

Sett inn 06.06.2013

1. Breyta þarf merkingu á óhreinu svæði við rennu þannið að sótthreinsikassi sé innan hennar.
2. Það vantar sótthreinsikassa fyrir hnífa í barbaríi og á planinu. Ráðgert er að sannreyna aðferð með gufu (gufa er notuð til sótthreinsunar) Úrbótaáætlun til 15. 07. 2015.

→ Brot á 10. og 13. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.

4.5.2 Hönnun, efnisval og frágangur

Frávik

Sett inn 18.09.2013

1. Skurðarfletir eru ekki yfirbyggðir skv reglugerð 489/2009, 10 gr, 2.mgr
- Brot á 10. og laga nr. 93/1995 um matvæli.  
→ Brot á 10. gr. reglugerðar nr. 489/2009

#### 4.6 Úrgangur

4.6.1 Verklag

Frávik

Það vantar verklag fyrir ráðstöfun úrgangs. (= hvað verður um allt sem ekki verður kjöt til manneldis)

## 5 Vörumeðferð

### 5.1 Efni og hluti í snertingu við matvæli

Sett inn 8/4 2015

Samræmisýfirlýsing fyrir skurðarfleti var útrunnið

Frávik

### 5.2 Aðskilnaður

5.2.3 Geymsla hráefnis og fullunninnar vöru

Frávik

**Þetta atriði var ekki metið í þessari skoðun**

Óvarin hvalafóstur voru geymd í frystigám með fullnum vörum.

5.2.6 Geymsla kemiskra efna og áhaldna (metið í næstu vertíð)

Frávik

**Þetta atriði var ekki metið í þessari skoðun**

1. Brúsi sem notaður er til að þynna/blanda þvottaefni í kjöthúsi var ekki merktur.
2. Þvotta- og sóttþreinsisgeymsla ofan við plan er ófullnægjandi. Finna þarf þessum efnum sérstakt rými sem er merkt sem slíkt. Geymsla fyrir víra og áhöld skal vera merkt sem óhreint svæði og aðskilið.
3. Þrifaáhöld til að þrifa skurðarfletinn í Barbaríi og aðra fleti skulu geymd á viðundandi hátt, t.d ekki standa á gólfi, eftir að þau hafa verið þriffin.

5.2.7 Vöruvörn

Frávik

Spik er geymt óvarið úti í laug klukkutímum saman án þess að vatnið sem það liggur í sé vaktað m.t.t hitastigs.

## 6.1 Móttaka

### 6.1.1 Verklag

Sett inn 06.06.2013

Ekki kemur nógu nákvæmt fram hvernig á að vakta og skrá að kjötskurður hefjist að jafnaði innan sólahrings sbr. 10 gr reglugerðar 489/2009.

Frávik

Það vantar að samræma nýtt eyðublað og verklagsreglu (ástand kjöts – kæling kjöts) Á úrbótaáætlun til 1. 6. 2015.

Það vantar einnig skynmat á eyðublað og verklagsreglu (lykt, útlit og þéttleika). Á úrbótaáætlun til 1. 6. 2015.

→ **Brot á 10. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.**

### 6.2 Tíma og hitastigsstýring 6.2.1 Verklag

Sett inn 06.06.2013

Verklag er til staðar.

1. Viðmiðunarmörk vantar á eyðublað

Á úrbótaáætlun til  
1. 6. 2015

2. Það vantar að lýsa aðgerðum til úrbóta ef farið er út fyrir viðmiðunarmörk („kalla til viðgerðamann“ segir ekkert um hvað verður um hráefnið sem varð til fyrir frávikið.)
3. Hítastíg í frystigám er ekki vöktuð. Uppfæra verklag.
4. Verklagsregla fyrir vöktun á hítastig í sóttþreinsikassa fyrir hnífa þarf að uppfæra í samræmi við núverandi venjur og eyðublað.

→ **Brot á 10. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.**

6.2.2 Skráningar  
Hítastigsskráningar í frystigámi hafa ekki verið gerðar.

Á úrbótaáætlun til 1. 6. 2015

### 6.3 GÁMES (HACCP) –kerfi

#### 6.3.2 Flæðirit

Á úrbótaáætlun til  
1. 6. 2015

Sett inn 28.02.2014

Ábyrgðaraðili vantar að kvitta upp á flæðirit.

#### 6.3.3 Hættugreining

Á úrbótaáætlun til  
1. 6. 2015

Sett inn 06.06.2013

Endurvinna þarf hættugreiningu

1. Þarf að hafa eigin hættugreiningu fyrir soðið rengi þar sem þetta fer gegnum feril sem hinar afurðategundir gera ekki.
2. Mikilvægi hvernar hættu og vöktunaraðferð eru blandað saman. (Fyrst er hættan metin og skilgreind, og síðan er fyrirbyggjandi aðgerðum lýst.)

→ **Brot á 10. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.**

#### 6.3.4 MSS

Á úrbótaáætlun til  
1. 6. 2015

Sett inn 06.06.2013

Ekki var sýnt fram á með fullnægjandi hætti hvernig HACCP-hópurinn komst að þeirri niðurstöðu að ekki væri neinn MSS í vinnsluferlinu. (Greiningartré ekki fyrir hendi)

→ **Brot á 10. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.**

### 7.2 Kvartanir / innkallanir / tilkynningarskylda

#### 7.2.1 Verklag

Á úrbótaáætlun til  
1. 6. 2015

Sett inn 06.06.2013

Bæta þarf verklag vegna innkallana, það vantar að skilgreina meðferð kvartana, aðgerða til úrbóta og hver Bæta þarf verklag vegna er ábyrgðaraðili.

→ **Brot á 13. gr. a laga nr. 93/1995 um matvæli.**

### 7.4 Innri Úttektir

#### 7.4.2 Skráningar

Ekki var skráð (á E20) niðurstöður fundar í upphafi vertíðar samkvæmt verklagi. Á úrbótaáætlun til 1. 6.



2015

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. Andmæli berist skriflega sem bréf til Matvælastofnunar Austurvegi 64, 800 Selfossi eða með tölvupósti á mast@mast.is.

## Aðrar upplýsingar

Nauðsynlegt verður að koma í aðra úttekt áður en starfsleyfi verður veitt. Matvælastofnun mun ekki veita leyfi nema öll frávík sem koma fram í skýrslunni séu lagfærð eða komin á úrbótaáætlun (þ.m.t 4.5.2). Matvælastofnun stefnir á að koma í úttekt í byrjun júní.

F.h. Matvælastofnunar



Flora-Josephine H. Liste,  
héraðsdýralæknir Vesturumdæmis og



Héðinn Friðjónsson  
Sérfræðingur

Hvalur hf  
Reykjavíkurvegi 48  
220 Hafnarfjörður

Reykjavík, 23.06.2015  
Málsnr.: Mast15010393

## *Almennt*

Matvælastofnun (MAST) kom í eftirlit í starfstöð Hvals á Miðsandi, Hvalfirði 18. júní 2015. Eftirlitið annaðist Flora-Josephine H. Liste, héraðsdýralæknir Vesturumdæmis, og Héðinn Friðjónsson sérfræðingur. Fyrir svörum af hálfu fyrirtækisins voru Sigríður Jónsdóttir, gæðastjóri og Gunnlaugur Fjólar Gunnlaugsson, stöðvarstjóri. Engin vinnsla var í starfstöðinni en verið var að vinna að endurbótum húsnæðis og búnaðar. Áætlað er að næsta vertíð hefjist á næstu vikum.

## *Lagagrunnur eftirlitsins*

Eftirlit með vinnslu á hvalaafurðum í verkunarstöð er samkvæmt lögum um matvæli nr. 93/1995 með síðari breytingum og reglugerð nr. 489/2009 um vinnslu og heilbrigðiseftirlit með hvalaafurðum.

## *Markmið eftirlitsins*

Reglubundið eftirlit. Skoðun gæðahandbókar, húsnæðis og búnaðar.

## *Eftirlit*

Eftirtalin frávík fundust við skoðun:

### **4.2 Meindýr**

#### **4.2.3 Meindýr - Forvarnir**

1. Flugnabani er ekki til staðar í rengishúsi
2. Flugnanet eru ekki yfir loftgötum á dyr í rengishúsi
3. Flugnanet eru ekki við viftu í vinnslusal (beint á móti ísgeymslu)

### **4.3 Þrif**

#### **4.3.1 Verklag**

1. Það vantar að lýsa betur aðgerðum til úrbóta.

→ **Brot á 10. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.**

## 4.5 Hönnun starfsstöðva

### 4.5.1 Fyrirkomulag, vöruflæði og flæði starfsfólks

Úrbótaáætlun til 15.7. 2015

Það vantar sótthreinsikassa fyrir hnífa í barbaríi og á planinu. Ráðgert er að sannreyna aðferð með gufu (gufa er notuð til sótthreinsunar)

→ **Brot á 10. og 13. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.**

### 4.5.2 Hönnun, efnisval og frágangur

1. Skurðarfletir eru ekki yfirbyggðir skv reglugerð 489/2009, 10 gr, 2.mgr

→ **Brot á 10. og laga nr. 93/1995 um matvæli.**

→ **Brot á 10. gr. reglugerðar nr. 489/2009**

## 4.6 Úrgangur

Verklag

Það vantar nákvæmara verklag fyrir ráðstöfun úrgangs (aukaafurðir).

## 6.2. Tíma- og hitastigsstýring

Verklag og skráningar á hitastigi þegar spik er geymt er ekki til staðar

## 6.3 GÁMES (HACCP) –kerfi

### 6.3.2 Flæðirit

Sett inn 28.02.2014

Ábyrgðaraðili vantar að kvitta upp á flæðirit.

### 6.3.3 Hættugreining

Hættugreining er ekki nægjanlega nákvæm (Skýringar: Hætta er metin sem sýklamengun en

þyrfti að vera metin nákvæmar (hvaða sýklar td. Listería).

→ Brot á 10. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.

6.3.4 MSS

Ekki var sýnt fram á með fullnægjandi hætti hvernig HACCP-hópurinn komst að þeirri niðurstöðu að ekki væri neinn MSS í vinnsluferlinu. (Greiningartré ekki fyrir hendi)

→ Brot á 10. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli.

Frestur til úrbóta er til 1. ágúst 2015.

**Athugið að þessi skýrsla tekur aðeins til þeirra atriða sem tekið var eftir þann dag sem eftirlitið fór fram.**

F.h. Matvælastofnunar



Héðinn Friðjónsson  
Sérfræðingur

Hvalur hf  
Reykjavíkurvegi 48  
220 Hafnarfjörður

Reykjavík, 09.09.2015  
Málsnr.: Mast15010393

## ***Almennt***

Matvælastofnun (MAST) kom í eftirlit í starfstöð Hvals á Miðsandi, Hvalfirði 19. ágúst 2015. Eftirlitið annaðist Flora-Josephine H. Liste, héraðsdýralæknir Vesturumdæmis, og Héðinn Friðjónsson sérfræðingur. Fyrir svörum af hálfu fyrirtækisins voru Sigríður Jónsdóttir, gæðastjóri og Gunnlaugur Fjólur Gunnlaugsson, stöðvarstjóri. Vinnsla var í starfstöðinni þegar eftirlit fór fram.

## ***Lagagrunnur eftirlitsins***

Eftirlit með vinnslu á hvalaafurðum í verkunarstöð er samkvæmt lögum um matvæli nr. 93/1995 með síðari breytingum og reglugerð nr. 489/2009 um vinnslu og heilbrigðiseftirlit með hvalaafurðum.

## ***Markmið eftirlitsins***

Reglubundið eftirlit. Skoðun gæðahandbókar, húsnæðis og búnaðar.

## ***Eftirlit***

Eftirtalin frávík fundust við skoðun:

### **4.3 Þrif**

#### **4.3.1 Verklag**

Það vantar að lýsa betur aðgerðum til úrbóta.

Á úrbótaáætlun 01.04.2016

#### **4.3.5. Búnaður ekki í snertingu við hráefni/afurð**

1. Óhreinindi á vegg og lofti í andyri inn í afgreiðslusal.
2. Óhreinindi á vatnsrörum í lofti í vinnslusal (fyrir ofan skurðarsvæði og frystitæki)
3. Óhreinindi á geymslusvæði fyrir þrifaáhöld.
4. Óhreinir „goggar“ (krókar) í kjötvinnslusal.
5. Óhreinindi á hitabaði fyrir hnifa í kjötvinnslusal.

## 4.4 Viðhald

### 4.4.4. Búnaður ekki í snertingu við hráefni/afurð

1. Málning að flagna af á rörum í lofti í anddyri inn í afgreiðslusal.
2. Ryðgaðir hnífar (hnífar frá Japan), krókar í skurðarsal (vinnslusal) og víðar.
3. Ryð í suðupotti í rengishúsi
4. Flagnandi málning á burðarbita milli afgreiðslurýmis og skurðarsal (vinnslusal).

## 4.5 Hönnun starfsstöðva

### 4.5.1 Fyrirkomulag, vöruflæði og flæði starfsfólks

Úrbótaáætlun til 15.9. 2015

Það vantar sóttthreinsikassa fyrir hnífa í barbarí og á planinu.  
Skýring: Verið er að sannreyna sóttthreinsunaraðferð með gufu.

### 4.5.2 Hönnun, efnisval og frágangur

Skurðarfletir eru ekki yfirbyggðir skv reglugerð 489/2009, 10 gr, 2.mgr

## 4.6 Úrgangur

Verklag

Bæta þarf verklag um ráðstöfun úrgangs (aukaafurðir) td. mjöl og soðkjarna.

Skilgreina þarf t.d hvað gert er við mjölið frá mjölvinnslunni. Mjölið hefur td. verið nýtt sem matvæli (árið 2010) og soðkjarni frá Hval hf verið nýttur sem fóður (árið 2014) sem er óheimilt. Salmonella hefur ítrekað greinst í mjölinu (t.d. ágúst 2015).

### 5.2.1 Aðskilnaður

1. Bæta þarf verklag um aðskilnað til að koma í veg fyrir krossmengun milli svæða.  
Skýring: Salmonella hefur greinst í mjöli. Hvað er gert til að koma í veg fyrir mengun matvælaafurða (hvalkjöts ofl.)? Starfsmenn fara í vinnufötum t.d. milli búningsklefa og kjötvinnslu framhjá mjölvinnslusvæðinu. Ekki er skipt um skó í kjötvinnslu en sóttthreinsibakkar eru notaðir.

### 5.2.7. Vöruvörn

1. Opnir sápubrúsar í kjötskurði
2. Bæta þarf geymslu á hreinum burstum til þrifa og hreinum hnífum. Skýring: Geymt í plastkörfum á

gólfi í vinnslusal.

## 6.2. Tíma- og hitastigsstýring

Verklag og skráningar á hitastigi þegar spik er geymt er ekki til staðar.

Úrbótaáætlun til 1.4. 2016

## 6.3 GÁMES (HACCP) –kerfi

### 6.3.2 Flæðirit

Sett inn 28.02.2014

Ábyrgðaraðili vantar að kvitta upp á flæðirit.

Úrbótaáætlun til 1.9. 2015

### 6.3.3 Hættugreining

Hættugreining er ekki nægjanlega nákvæm.

Á úrbótaáætlun til 1.04.2016

Skýring: t.d. er hætta metin sem sýklamengun. Hvaða sýkla er átt við? (Listeria, Salmonella?)

### 6.3.4 MSS

Ekki var sýnt fram á með fullnægjandi hætti hvernig HACCP-hópurinn komst að þeirri niðurstöðu að ekki væri neinn MSS í vinnsluferlinu. (Greiningartré ekki fyrir hendi).

Á úrbótaáætlun til 1.04.2016

### 7.2.3. Tilkynningarskylda

Bæta þarf verklag um tilkynningarskyldu t.d. þegar Salmonella greinist í mjöli.

## 7.3. Úrbætur hafa ekki verið gerðar á eftirfarandi skoðunaratiði

Alvarlegt frávik.

4.6.1 Bæta þarf verklag um ráðstöfun úrgangs (aukaafurðir) td. mjöls og soðkjarna.

Ábyrgðarmanni er bent á að þvingunarúrræðum verði beitt verði úrbótum ekki sinnt, (30.gr. laga nr. 93/1995 um matvæli).

F.h. Matvælastofnunar



Héðinn Friðjónsson  
Sérfræðingur

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. Andmæli berist skriflega sem bréf til Matvælastofnunar Austurvegi 64, 800 Selfossi eða með tölvupósti á [mast@mast.is](mailto:mast@mast.is)



Myndir úr eftirlitsferðinni.



















