

Hvalur hf.  
Pósthólf 233  
222 Hafnarfjörður



## Skoðunarskýrsla

Leyfi númer: SS-1005

Eftirlit númer: 2212

### Starfsstöð

Hvalur hf, Hvalfjarðarsveit  
Miðsandi  
301 Akranes  
**Staða:** Umsókn  
**Kennitala:** 650169-6549

### Starfsemi

**Food - Section VI - PP** - Processing plant 1 12

### Tengiliðir

Kristján Loftsson	5550565	kl@hvalur.is	Framkvæmdastjóri
Gunnlaugur Fjólar Gunnlaugsson	8922829	gunnlaugurf@simnet.is	Stöðvarstjóri
Sveinn Jónsson	5550565	sveinn@hvalur.is	Ráðgjafi

<b>Tílefni:</b>	Úttekt v/ leyfisumsóknar
<b>Afgreitt af skrifstofu:</b>	Nei
<b>Eftirlit framkvæmt:</b>	6.6.2013
<b>Skýrslu lokað:</b>	13.6.2013
<b>Tímar:</b>	4

### Viðstaddir

Kristján Loftsson ,Framkvæmdastjóri  
Gunnlaugur Fjólar Gunnlaugsson ,Stöðvarstjóri  
Sveinn Jónsson ,Ráðgjafi

**Frestur:** 14.9.2013

Þó svo að veittur sé frestur til ákveðins tíma skal ljúka lagfæringum á öllum athugasemdum eins fljótt og auðið er.

## Þáttur I

### 2 Leyfi

#### 2.1 Samþykki / Leyfi

6.gr. Reglugerð 852/2004/EB (103/2010) 14.gr. laga nr.55/1998

#### 2.1.2 Leyfisskilyrði, önnur leyfi

Sett inn 06.06.2013

Frávik

Leyfi frá heilbrigðiseftirlitið fyrir mengunarþættir ekki til staðar.

### 3 Starfsfólk

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

1. kafli og Viðauki II, kafli XII í reglugerð 852/2004/EB (103/2010) 853/2004/EB (104/2010)

#### 3.1.1 Verklag

Sett inn 06.06.2013

Verklag ekki til staðar

Frávik

#### 3.2 Hreinlæti / heilsa

Viðauki II kafli VIII í reglugerð 852/2004/EB (103/2010)

### 3.2.1 Verklag

Sett inn 06.06.2013

Verklag ekki til staðar

Frávik

## 4 Byggingar og búnaður

### 4.1 Vatn

Viðauki II, kafli VII í reglugerð 852/2004/EB (103/2010) Reglugerð Nr. 536/2001

#### 4.1.1 Verklag

Sett inn 06.06.2013

Verklagsreglur ekki til staðar.

Áætlun sem tryggir virkni geislunartækis ekki til staðar.

Frávik

### 4.2 Meindýr

Viðauki II kafliar VI og IX í reglugerð 852/2004/EB (103/2010)

#### 4.2.1 Verklag

Sett inn 06.06.2013

Verklag ekki til staðar.

Frávik

### 4.3 Þrif

Viðauki II kafliar I - V í reglugerð 852/2004/EB (103/2010)

#### 4.3.1 Verklag

Sett inn 07.06.2013

Þrifalýsing og eyðublað er til staðar, vantar að skilgreina hvernig skuli geyma þrifabúnað og þrifæfni.

Frávik

### 4.4 Eigið eftirlit með byggingum og búnaði

Viðauki II kafliar I - V í reglugerð 852/2004/EB (103/2010)

#### 4.4.1 Verklag / viðhaldsáætlun

Sett inn 06.06.2013

Verklagsreglur ekki til staðar

Frávik

### 4.5 Hönnun starfsstöðva

Viðauki III þættir I – þáttur í reglugerð 853/2004/EB (104/2010), reglugerð 854/2004

#### 4.5.1 Fyrirkomulag, vörufleði og flæði starfsfólks

Sett inn 06.06.2013

Grunnteikningar eru til staðar. Búið er að gera teikningar með vörufleði. Það vantar að setja inn á flæði starfsfólk, vörur umbúðir, o.fl.

Frávik

#### 4.5.2 Hönnun, efnisval og frágangur

Sett inn 06.06.2013

Það er tréhandföng á hnífum.

Frávik

#### 4.5.3 Vatn og frárennsli

Sett inn 06.06.2013

Það vantar teikningar sem sýna númeruð vatnsúttök.

Frávik

### 4.6 Aukaafurðir (ABP)

Viðauki II kafli VI í reglugerð 852/2004/EB (103/2010) , 1774/2002

#### 4.6.1 Verklag

Sett inn 06.06.2013

Verklag er ekki til staðar

Frávik

## 5 Vörumeðferð

### 5.1 Umbúðir

Viðauki II kafli IV, V og X í reglugerð 852/2004/EB (103/2010), 1935/2004 (398/2008)

#### 5.1.1 Verklag

Sett inn 06.06.2013

Verklag er ekki til staðar

Frávik

### 5.2 Aðskilnaður

Viðauki II kafli IX í reglugerð 852/2004/EB (103/2010) , reglugerð 854/2005

#### 5.2.1 Verklag

Sett inn 06.06.2013

Verklag er ekki til staðar

Frávik

### 5.3 Merkingar / framsetning upplýsinga

8, 14. og 16 gr. 178/2002/EB (102/2010), Auðkennismerki: II.viðauki, I. þáttur A,B,C fylgiskjals I við reglugerð nr. 853/2004/EB (104/2010) . Reglugerð nr. 503/2005 um merkingar matvæla, reglugerð 410/2009 um næringargildismerkingar, reglugerð 406/2010 um næringar- og heilsufullrýðingar

#### 5.3.1 Verklag

Sett inn 06.06.2013

Verklag ekki til staðar.

Frávik

## 6 Framleiðslustjórnun

### 6.1 Móttaka

Viðauki II kafli IX í reglugerð 852/2004/EB (103/2010) , Viðauki II kafli II í reglugerð 853/2004/EB (104/2010) , reglugerð 1072/2009, reglugerð 2073/2005/EB (135/2010)

#### 6.1.1 Verklag

Sett inn 06.06.2013

Verklag er ekki til staðar

Frávik

### 6.2 Tíma og hitastýring

Viðauki II kafli IX í reglugerð 852/2004/EB (103/2010) , viðauki III hluti VIII í reglugerð 853/2004/EB (104/2010)

### 6.2.1 Verklag

Sett inn 06.06.2013

Verklag ekki til staðar

Frávik

### 6.3 HACCP –kerfi

5. gr. reglugerð 852/2004/EB (103/2010) , reglugerð 2073/2005/EB (135/2010)

#### 6.3.1 Lýsing á afurðum

Sett inn 06.06.2013

EKKI til staðar

Frávik

#### 6.3.2 Flæðirit

Sett inn 06.06.2013

EKKI til staðar

Frávik

#### 6.3.3 Hættugreining

Sett inn 06.06.2013

EKKI til staðar

Frávik

#### 6.3.4 Mikilvægir stýristaðir – MSS

Sett inn 06.06.2013

EKKI til staðar

Frávik

#### 6.3.5 Viðmiðunarmörk

Sett inn 06.06.2013

EKKI til staðar

Frávik

#### 6.3.6 Vöktun

Sett inn 06.06.2013

EKKI til staðar

Frávik

#### 6.3.7 Úrbætur

Sett inn 06.06.2013

EKKI til staðar

Frávik

#### 6.3.8 Sannpröfun

Sett inn 06.06.2013

EKKI til staðar

Frávik

## 7 Neytendavernd

### 7.1 Rekjanleiki

matvæli úr dýrarfkinu: 18. gr. Reglugerðar nr. 178/2002/EB (102/2010), fóður: 7.gr. f) í lögum nr. 22/1994, 1. gr., I. og II. viðauki reglugerðar nr. 183/2005/EB (107/2010) og 25. gr. reglugerðar nr. 1774/2002 (108/2010) með síðari breytingum.

#### 7.1.1 Verklag

Sett inn 06.06.2013

EKKI til staðar

Frávik

### 7.2 Kvartanir / innkallanir / tilkynningarskylda

19. gr. reglugerðar nr. 178/2002/EB (102/2010), 8.gr. laga nr. 93/1995

#### 7.2.1 Verklag

Sett inn 06.06.2013

Verklag ekki til staðar

Frávik

### 7.4 Innri Úttektir

5. gr. Reglugerðar nr. 852/2004/EB (103/2010)

#### 7.4.2 Skráningar

Sett inn 06.06.2013

Frávik

## Aðrar upplýsingar

Eftirlitið framkvæmdu Kjartan Hreinsson (MAST) og Flora-Josephine Hagen Liste (MAST)

---

Eftirtalin skoðunaratriði voru skoðuð og reyndust í lagi.

## Þáttur I

### 2 Leyfi

#### 2.1 Samþykki / Leyfi

##### 2.1.1 Leyfi / skráning MAST

Skoðað

### 4 Byggingar og búnaður

#### 4.1 Vatn

##### 4.1.2 Skráningar, vottorð og vatnsgæði

Í lagi

#### 4.2 Meindýr

##### 4.2.3 Meindýr - Forvarnir

Skoðað

##### 4.2.4 Meindýravarnir

Skoðað

flora.liste@mast.is  
8580840/530-4800

**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. Ef enginn skrifleg andmæli berast Matvælastofnun innan tilskilins frests mun skýrslan standa óbreytt sem og kröfur um úrbætur.**

## Lagagrunnur eftirlits

### Matvæli

Eftirlit með matvælum er samkvæmt lögum nr. 93/1995 um matvæli og sérstökum lögum nr. 55/1998 um sjávarafurðir. Ný matvælaöggjöf um hollustuhætti og eftirlit gekk í gildi í Evrópu árið 2006 og með samþykkt laga nr. 143/2009 var sú löggjöf innleidd hérlendis 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 gildistöku reglugerðum.

- Reglugerð nr. 102/2010 um gildistöku reglugerðar Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 178/2002 um almennar meginreglur og kröfur samkvæmt lögum um matvæli, um stofnun Matvælaöryggisstofnunar Evrópu og um málsmeðferð vegna öryggis matvæla.

- Reglugerð nr. 103/2010 um gildistöku reglugerðar Evrópuþingsins og Ráðsins (EB) nr. 852/2004 um hollustuhætti er varða matvæli almennt, þ.m.t. um innra eftirlit.

- Reglugerð nr. 104/2010 um gildistöku reglugerðar Evrópuþingsins og Ráðsins (EB) nr. 853/2004 um hollustuhætti sem varða matvæli úr dýraríkinu. Í reglugerð EB nr. 853/2004 sem er fylgiskjal nr. I við reglugerð 104/2010, Viðauka III, þætti VIII er fjallað um lagarafurðir en í þætti VII um lifandi samlokur. Skynmatsreglur sem áður voru í viðauka 9 í reglugerð 233/1999 um meðferð, vinnslu og dreifingu sjávarafurða, eru nú í Viðauka A við þessa reglugerð nr. 104/2010.

- Reglugerð nr. 135/2010 um gildistöku reglugerðar Evrópuþingsins og Ráðsins (EB) nr. 2073/2005 um örverufræðilegar viðmiðanir fyrir matvæli.

- Reglugerð nr. 919/2002 um mjólk og mjólkurvörur.

- Reglugerð nr. 289/2005 um merkingar búfjár.

- Reglugerð nr. 539/2000 um heimildir dýralækna til að ávísa lyfjum.

- Reglugerð nr. 91/2001 um afgreiðslu lyfseðla, áritun og afhendingu lyfja.

- Reglugerð nr. 030/2012 um eftirlit með efnaleifum í afurðum dýra.

- Reglugerð nr. 536/2001 um neysluvatn.

- Reglugerð nr. 968/2011 um gildistöku reglugerðar Evrópuþingsins og ráðsins nr. 1760/2000 um að koma á kerfi fyrir auðkenningu og skráningu nautgripa og um merkingar nautakjöts og nautakjötsafurða.

- Reglugerð nr. 969/2011 um gildistöku reglugerðar framkvæmdastjórnarinnar (EB) nr. 911/2004 um framkvæmd reglugerðar Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 1760/2000 að því er varðar eyrnamerki, vegabréf og jarðabækur.

- Reglugerð nr. 303/2012 um rafræna skráningu dýralækna á dýrasjúkdómum og lyfjameðhöndlun.

Þá tóku jafnframt gildi tvær reglugerðir sem segja til um hvernig fyrirkomulag eftirlits með dýraafurðum skuli háttað:

- Reglugerð nr. 105/2010 um gildistöku reglugerðar Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 854/2004 um skipulag opinbers eftirlits með afurðum úr dýraríkinu sem ætlaðar eru til manneldis.

- Reglugerð nr. 106/2010 um gildistöku reglugerðar Evrópuþingsins og Ráðsins (EB) nr. 882/2004 um opinbert eftirlit.

### Fóður

Eftirlit með fóðri er samkvæmt lögum nr. 22/1994 um eftirlit með fóðri, áburði og sáðvöru ásamt síðari breytingum, reglugerð EB nr. 183/2005 um kröfur varðandi hollustu fóðurs (Öðlaðist gildi með reglugerð nr. 107/2010) og reglugerð EB nr. 882/2004 um opinbert eftirlit til að staðfesta að lög um fóður og matvæli og reglur um heilbrigði og velferð dýra séu virt (Öðlaðist gildi með reglugerð nr. 106/2010)

### Búfjárhald og dýravernd

Lög nr. 103/2002 um búfjárhald og lög nr. 15/1994 um dýravernd, og lög 25/1993 um dýrasjúkdóma og varnir gegn þeim eru lögð til grundvallar í III. þætti skoðunarbókunnar.

- Reglugerð nr. 438/2002 um aðbúnað nautgripa með síðari breytingum reglugerðar nr. 1319/2011

## Athugasemdir geta fengið þrenns konar vægi skv. eftirfarandi:

### ÁB = Ábending:

Frávik frá ákvæðum laga eða reglugerða, sem er lagfært á meðan skoðun fer fram.

### F = Frávik:

Frávik 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.

*Frávikið leiðir að öllu jöfnu ekki til sérstakrar endurkomu. Frávikið skal hafa verið lagfært fyrir næstu reglubundnu skoðun eða næsta áætlaða vinnslu- og viðgerðarstopp.*

### A = Alvarlegt frávik:

Frávik frá ákvæðum laga eða reglugerða, sem með beinum hætti getur leitt til framleiðslu matvæla sem eru álitin heilsuspillandi.

*Frávikið krefst að jafnaði endurkomu. Frávikið skal hafa verið lagfært innan 7 daga að hámarki. Matvælastofnun getur þó gripið til þvingunarúrræða strax, ef frávikið gefur tilefni til.*

Eftirfylgni-, þvingunaraðgerðir

Ef athugasemd sem fékk ÁB eða sambærileg er aftur til staðar í næstu skoðun, fær frávikið dæminguna F.

Verklag eftirlitsmanna MAST er sem hér segir, þegar úrbætur eru ekki gerðar innan tilskilinna fresta.

### Frávik með F dæmingu.

- **Heimsókn 1 – reglubundin:** Leyfishafi skal hafa gert úrbætur fyrir næstu skoðun/viðgerðarstopp.
- **Heimsókn 2 – reglubundin:** Leyfishafi skal ljúka úrbótum innan í skamms tíma, að hámarki 3ja mánaða.
  - Frávikið fær enn dóm F en jafnframt er dæmt A í skoðunatriði 7.3.1.
  - Eftirlitsmaður metur hvaða þvingunarúrræði yrði beitt ef úrbótum verði ekki sinnt og kynnir það ábyrgðarmanni.
- **Heimsókn 3 – endurkoma:** Frávikið fær dóminn F en dæmt er A í skoðunatriði 7.3.1, Stjórnsýslusvið MAST fær

skoðunarskýrsluna og eftirfylgniferill (VLR-022) tekur við.

### Frávik með A-dæmingu.

- **Heimsókn 1 – reglubundin:** Leyfishafi skal ljúka úrbótum innan skamms tíma, hámark 7 daga.
  - Eftirlitsmaður metur hvaða þvingunarúrræðum yrði beitt ef úrbótum verði ekki sinnt og kynnir það ábyrgðarmanni.
- **Heimsókn 2 – endurkoma:** Frávikið fær dóminn A og dæmt er jafnframt A í skoðunatriði 7.3.1, Stjórnsýslusvið MAST fær

skoðunarskýrsluna og eftirfylgniferill (VLR-022) tekur við.

Stjórnsýslusvið MAST fylgir eftir skoðunarskýrslu vegna endurkomu og sem inniheldur dóminn A í 7.3.1. Stjórnsýslusviðið stýrir framkvæmd þvingunar. Stjórnanda er kynnt ákvörðun um þvingunaraðgerðir. Mál sem komast á þetta stig fá síðan lögformlega meðhöndlun hjá MAST. [VLR 022]

Þvingunaraðgerðir geta t.d. verið:

- Stöðva starfsemi að öllu leyti eða að hluta
- Stöðva/takmarka framleiðslu og/eða dreifingu, leggja hald á vöru, förgun vöru.

Starfsstöð	Viðstaddir
SS-1005	Árni Gæðastjóri Gunnlaugir Fjólar Gunnlaugsson framleiðsustjóri

  

Tilfni	Eftirlit framkvæmt	Dagsetning skýrslu	Tímar við úttekt	Viðbótartímar
Úttekt v/ leyfisumsóknar	12.6.2018	18.6.2018	5,00	0,00

Skoðuð voru og tekin afstaða til 44 skoðunatriða af 76. Gerðar eru kröfur um úrbætur í 7 skoðunatriðum, þar af 0 Alvarleg frávík og 7 Frávík. Nema annað sé tekið fram þá er veittur frestur til næstu reglubundinnar skoðunar samkvæmt áhættumati, ljúka á öllum úrbótum eins fljótt og auðið er.

#### Frestur til úrbóta

Næsta reglubundna skoðun

Alvarleg frávík	Frávík
	4.62.1 Verklag meindýravarna
	4.64.4 Búnaður ekki í snertingu við hráefni/afurð
	5.61.2 Skráningar og skjalahald umbúða
	5.62.6 Vöruvörn
	6.63.3 Hættugreining
	6.63.4 Mikilvægir stýristaðir - MSS
	6.63.8 Sannprófun

#### Aðrar athugasemdir

Vakin skal athygli á að skv. 1. mgr. 26. gr. stjórnisýslulaga, er þér heimilt að kæra ákvörðun þessa til atvinnuvega- og nýsköpunarráðuneytisins. Jafnframt skal athygli vakin á 1. mgr. 27. gr. laganna, þar sem segir að stjórnisýslukæra skuli borin fram innan þriggja mánaða frá því að aðila var tilkynnt um stjórnvaldsákvörðun.

#### Starfsstöð

Hvalur hf, Hvalfjarðarsveit  
Miðsandi  
301 Akranes  
Staða: Í gildi - skilyrt  
Kennitala: 6501696549

#### Starfsemi

Food - Section 0 - CS - Cold store (Independent, stand-alone)  
Food - Section VI - PP - Processing plant  
Food - Section XX - RU - Stórhvalir

#### Tengiliðir

Kristján Loftsson	5550565	kl@hvalur.is	Framkvæmdastjóri
Gunnlaugur Fjólar Gunnlaugsson	8922829	gunnlaugurf@simnet.is	Stöðvarstjóri
Sveinn Jónsson	5550565	sveinn@hvalur.is	Ráðgjafi
Árni Hallgrímsson	6990330	arni@hvalur.is	Gæðastjóri

## VIII Þáttur - Sjávarspendýr

---

### 2 - Leyfi

---

#### 2.61 - Samþykki / Leyfi

##### 2.61.2 Leyfisskilyrði, önnur leyfi

Sett inn: 18.06.2018

---

Í lagi

Frá Heilbrigðiseftirliti

### 3 - Starfsfólk

---

#### 3.61 - Skipulag, þekking, þjálfun, hæfni

##### 3.61.3 Þekking stjórnenda og ábyrgðarmanna

Sett inn: 14.06.2018

---

Í lagi

Rætt við Gunnlaug og Árna. Árni hefur sótt HACCP námskeið

### 4 - Byggingar og Búnaður

---

#### 4.61 - Vatn

##### 4.61.1 Verklag um heilnæmi vatns

Sett inn: 14.06.2018

---

Í lagi

Rétt er þó að kanna hvort tími sé kominn á nýjar efnamælingar.

##### 4.61.2 Skráningar, vottorð og vatnsgæði

Sett inn: 14.06.2018

---

Í lagi

Skoðaðar niðurstöður frá síðustu vertíð 2015

#### 4.62 - Meindýr / smitvarnir

##### 4.62.1 Verklag meindýravarna

Sett inn: 14.06.2018

---

Frávik

Vegna laga um meindýravarnir er ekki lengur leyfilegt að nota músakassa(músaótel) sem gildir nema þeirra sé vitjað daglega. Annaðhvort þarf að gera það og skrá eða skipta um meindýravarnir og nota aðra tegund.

#### 4.63 - Þrif

##### 4.63.1 Verklag þrifa

Sett inn: 14.06.2018

---

Í lagi

Rætt var um vönduð þrif á plani/gólfi þar sem gólfíð er í beinni snertingu við hráefni og báðir aðilar sammála um mikilvægi þess.

Verið er að uppfæra þrifalýsingar vegna nortunar á nýju efni þ.e. Virtosan. Ekki er hægt að leyfa að svo stöddu notkun Ketosan Lactic þar sem enn hafa ekki borist gögn um viðurkenningu innan EU-svæðisins. Því verður að byrja á að nota hnífapotta eins og verið hefur.

Tölvupóstur var sendur til Almars Eiríkssonar hjá Mjöllfrigg þess efnis 27.3 sl. en ekki borist svar enn.

Rétt er að benda á mikilvægi góðra þrifa á trésköftum á lensum á þeim stað þar sem hnífur er festur á tréskaftrið og rétt væri að taka Rodag mælingar á þeim reglulega.



#### 4.63.2 Framkvæmd þrifa

Sett inn: 14.06.2018

Í lagi

---

Skoðaðar ýmsar skráningar frá síðustu vertíð

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

Sett inn: 14.06.2018

Í lagi

---

Verið er að undirbúa vertíð og lokaþrif hafa ekki farið fram

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

Sett inn: 14.06.2018

Í lagi

---

Verið er að undirbúa vertíð og lokaþrif hafa ekki farið fram

### 4.64 - Eigið viðhaldseftirlit með byggingum og búnaði

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

Sett inn: 18.06.2018

Frávik

#### 12.6

Fyrir ofan skurðarborð í kjöthúsi er flagnandi málning á rörum á milli loftljósa (Mynd 1)

Í spiklaug er ryð á röri sem dælir vatni í laugina (mynd 2)

Í rengishúsi er sturtuhaus með ryði og upphengi fyrir slöngu með ryði (mynd 3)

#### 15.6

Seinna bærust skilaboð símleiðis frá Gunnlaugi um að þetta hefði allt verið lagfært þegar í stað. Verði sendar myndir því tilstaðfestingar berst ný skýrsla með kvittun fyrir því.

Mynd 1



Mynd 2



Mynd 3



#### 4.65 - Hönnun starfsstöðva

##### 4.65.1 Fyrirkomulag, vöruflæði og flæði starfsfólks

Sett inn: 14.06.2018

Í lagi

Fyrirkomulag og efnisval í hvalstöðinni byggir á hefð og erfiðri aðstöðu til að verka svo stóra skipu. Framleiðsluaðili er meðvitaður um það, þessvegna er kröfum um eins góða höllustuhætti og hægt er, mætt með auknum þrifum og sýnatöku. Flæði vöru og starfsfólks er skýrt.

##### 4.65.2 Hönnun, efnisval og frágangur

Sett inn: 14.06.2018

Í lagi

(sjá þó 4.65.1 um efnisval)

#### 5 - Vörumeðferð

##### 5.61 - Umbúðir

##### 5.61.2 Skráningar og skjalahald umbúða

Sett inn: 14.06.2018

Frávik

Skóðað fyrir plastpoka sem hvalkjöti er pakkað í.

Samræmisýfirlýsing má ekki vera úrelt og er miðað við max.4 ára. Samræmisýfirlýsing sem er tilstaðar á þó við um það magn og þá innþöntun umbúða sem er tilstaðar. Í samræmisýfirlýsingu kemur fram að "best fyrir" eru 18 mánuðir. Væntanlega eru þessar umbúðir því útrunnar. Þetta þarf að ganga úr skugga um og annað hvort skipta um umbúðir eða fá staðfestingu frá birgja að þessar séu í lagi miðað við geymslu.

## 5.62 - Aðskilnaður / Vöruvörn

### 5.62.6 Vöruvörn

Sett inn: 14.06.2018

Frávik

Inní kjöthúsi eru umbúðir sem nota á í kjöt, pakkaðir í ytri umbúðir. Þær eru geymdar á hreinu svæði en ytri umbúðir teljast sem óhreinar þegar þær koma af flutningabíl.

Mynd 1



## 6 - Framleiðslustjórnun

### 6.61 - Móttaka

#### 6.61.1 Verklag við móttöku

Sett inn: 14.06.2018

Í lagi

Skoðað fyrir hráefni

#### 6.61.2 Framkvæmd skráninga - Móttökuskoðun

Sett inn: 14.06.2018

Í lagi

Skoðað fyrir 2015

### 6.62 - Tíma- og hitastigsstýring

#### 6.62.2 Skráning hitastigs í kæli, frystiklefum og flutningstækjum

Sett inn: 14.06.2018

Í lagi

Skoðað fyrir 2015

#### 6.62.3 Uppþiðing og kæling & skráning hitastigs og tíma - Hitastigsviðmiðanir í framleiðsluferli matvæla

Sett inn: 14.06.2018

Í lagi

Rétt er þó að benda á að mikilvægt er að viðhalda órofinni kælikeðju, sérstakega í kjöthöll þegar nýskorið kjöt þarf að bíða í ísuðum körum. Mælt er með að annaðhvort eða bæði að skrá biðtímann í kari og /eða mæla hitastig kjötsins í bið reglulega og sérstaklega áður en það er unnið með það uppúr kari.

### 6.63 - HACCP - kerfi

### 6.63.3 Hættugreining

Sett inn: 14.06.2018

Frávik

Gera þarf grein fyrir hvaða sýklum (tegundir) stafar hættu af við vinnslu á hval og meta líkur á sýkingu nákvæmari hátt.

### 6.63.4 Mikilvægir stýristaðir - MSS

Sett inn: 18.06.2018

Frávik

Samkvæmt skilgreiningu á mikilvægum stýristað er suða á rengi að uppfylla kröfur þess staðar. Verið er að mæla hitastig og tíma þegar. Til að uppfylla allar kröfur um mikilvægan stýristað þarf að skrá þessar mælingar á blað, skilgreina vikmörk þ.e. hversu hátt á hitastigið að fara og hve lengi á það að haldast. Lýsa þarf hverju á að fylgjast með, hvernig, hve oft og hver skuli annast vöktunina og hvar niðurstöður vöktunar eru skráðar. Einnig tími sem líða má milli kvörðunar/prófunar. Þá þarf að merkja MSS inná flæðirit og setja já í endadálk á hættugreiningu þar sem suðu á rengi er lýst.

### 6.63.8 Sannprófun

Sett inn: 14.06.2018

Frávik

Ekki var hægt að sýna fram á að viðmiðunarmælir væri kvarðaður en Gunnlaugur skýrði að það verði klárt fyrir veiðar.

Fínt væri að fá senda staðfestingu á kvörðun eða kvittun fyrir innkaupum á nýjum mæli.

### 6.63.2 Flæðirit

Sett inn: 14.06.2018

Í lagi

Skoðað fyrir

### 6.64 - Fyrirbyggjandi aðgerðir samkvæmt hættugreiningu - Örverufræðileg viðmið

#### 6.64.2 Framkvæmd fyrirbyggjandi aðgerða - Sýnatökur og eftirfylgni

Sett inn: 18.06.2018

Í lagi

Skoðaðar sýnatökur af sjó við dælingu af sjó í æðar hvals, skoðaðar niðurstöður Rodac mælinga á gólfi, skoðaðar niðurstöður E.coli mælinga í vöru.

#### Eftirfarandi skoðunaratriði voru skoðuð og reyndust í lagi

2.61.2 Leyfisskilyrði, önnur leyfi	3.61.1 Verklag við þjálfun starfsfólks	3.61.3 Þekking stjórnenda og ábyrgðarmanna
3.62.1 Umgengnisreglur og heilsufar	3.62.3 Hlíðarfatnaður o.fl.	3.62.5 Handþvottur
3.62.6 Búningsherbergi	4.61.1 Verklag um heilnæmi vatns	4.61.2 Skráningar, vottorð og vatnsgæði
4.62.2 Framkvæmd meindýravarna - Eftirfylgni	4.62.3 Meindýr - Forvarnir	4.63.1 Verklag þrifa
4.63.2 Framkvæmd þrifa	4.63.3 Búnaður í snertingu við hráefni/afurð	4.63.4 Loftræsting
4.63.5 Búnaður ekki í snertingu við hráefni/afurð	4.63.7 Handþvottaaðstaða	4.63.8 Gólfniðurföll
4.64.3 Búnaður í snertingu við hráefni/afurð	4.65.1 Fyrirkomulag, vöruflæði og flæði starfsfólks	4.65.2 Hönnun, efnisval og frágangur
4.65.3 Vatn og frárennsli	5.61.1 Umbúðir til notkunar í matvælavinnslu	5.61.3 Geymsla og meðhöndlun umbúða

5.62.7 Óviðkomandi hlutir	5.63.1 Verklag við skipulag merkinga	5.63.3 Lágmarksupplýsingar
5.63.7 Innri rekjanleiki - staða vöru í framleiðsluferli	6.61.1 Verklag við móttöku	6.61.2 Framkvæmd skráninga - Móttökuskoðun
6.62.1 Verklag við framkvæmd hitastigsmælinga	6.62.2 Skráning hitastigs í kæli, frystiklefum og flutningstækjum	6.62.3 Uppþíðing og kæling & skráning hitastigs og tíma - Hitastigsviðmiðanir í framleiðsluferli matvæla
6.63.1 Lýsing á afurðum	6.63.2 Flæðirit	6.64.2 Framkvæmd fyrirbyggjandi aðgerða - Sýnatökur og eftirfylgni
7.61.1 Verklag við skipulagningu rekjanleika		

---

Freydís Dana Sigurðardóttir  
Freydis.Sigurdardottir@mast.is  
Fagsviðsstjóri eftirlits búfjárafurða  
8580803

Starfsstöð	Viðstaddir			
SS-1005	Árni Hallgrímsson Gæðastjóri			
Tílefni	Eftirlit framkvæmt	Dagsetning skýrslu	Tímar við úttekt	Viðbótartímar
Reglubundin skoðun	26.6.2018	3.7.2018	0,30	0,00

Skoðuð voru og tekin afstaða til 7 skoðunatriða af 80. Gerðar eru kröfur um úrbætur í 6 skoðunatriðum, þar af 0 Alvarleg frávik og 6 Frávik. Nema annað sé tekið fram þá er veittur frestur til næstu reglubundinnar skoðunar samkvæmt áhættumati, ljúka á öllum úrbótum eins fljótt og auðið er.

#### Frestur til úrbóta

Næsta reglubundna skoðun

Alvarleg frávik	Frávik
	4.62.1 Verklag meindýravarna
	5.61.2 Skráningar og skjalahald umbúða
	5.62.6 Vöruvörn
	6.63.3 Hættugreining
	6.63.4 Mikilvægir stýristaðir - MSS
	6.63.8 Sannprófun

#### Aðrar athugasemdir

Úrbætur á frávik 4.64.4. Myndir bærust í tp til FDS. Annað ekki

Vakin skal athygli á að skv. 1. mgr. 26. gr. stjórnsýslulaga, er þér heimilt að kæra ákvörðun þessa til atvinnuvega- og nýsköpunarráðuneytisins. Jafnframt skal athygli vakin á 1. mgr. 27. gr. laganna, þar sem segir að stjórnsýslukæra skuli borin fram innan þriggja mánaða frá því að aðila var tilkynnt um stjórnsýsluákvörðun.

#### Starfsstöð

Hvalur hf, Hvalfjarðarsveit  
Miðsandi  
301 Akranes  
Staða: Í gildi - skilyrt  
Kennitala: 6501696549

#### Starfsemi

Food - Section 0 - CS - Cold store (Independent, stand-alone)  
Food - Section VI - PP - Processing plant  
Food - Section XX - RU - Stórhvalir

#### Tengiliðir

Kristján Loftsson	5550565	kl@hvalur.is	Framkvæmdastjóri
Gunnlaugur Fjólur Gunnlaugsson	8922829	gunnlaugurf@simnet.is	Stöðvarstjóri
Sveinn Jónsson	5550565	sveinn@hvalur.is	Ráðgjafi
Árni Hallgrímsson	6990330	arni@hvalur.is	Gæðastjóri

## VIII Þáttur - Sjávarspendýr

---

### 4 - Byggingar og Búnaður

---

#### 4.62 - Meindýr / smitvarnir

##### 4.62.1 Verklag meindýravarna

Sett inn: 14.06.2018

Frávik

---

Vegna laga um meindýravarnir er ekki lengur leyfilegt að nota músakassa(músahtótel) sem gildir nema þeirra sé vitjað daglega. Annaðhvort þarf að gera það og skrá eða skipta um meindýravarnir og nota aðra tegund.

### 5 - Vörumeðferð

---

#### 5.61 - Umbúðir

##### 5.61.2 Skráningar og skjalahald umbúða

Sett inn: 14.06.2018

Frávik

---

Skoðað fyrir plastpoka sem hvalkjöti er pakkað í.

Samræmisýfirlýsing má ekki vera úreld og er miðað við max.4 ára. Samræmisýfirlýsing sem er tilstaðar á þó við um það magn og þá innþöntun umbúða sem er tilstaðar. Í samræmisýfirlýsingu kemur fram að "best fyrir" eru 18 mánuðir. Væntanlega eru þessar umbúðir því útrunnar. Þetta þarf að ganga úr skugga um og annað hvort skipta um umbúðir eða fá staðfestingu frá birgja að þessar séu í lagi miðað við geymslu.

#### 5.62 - Aðskilnaður / Vöruvörn

##### 5.62.6 Vöruvörn

Sett inn: 14.06.2018

Frávik

---

Inní kjöthúsi eru umbúðir sem nota á í kjöt, pakkaðir í ytri umbúðir. Þær eru geymdar á hreinu svæði en ytri umbúðir teljast sem óhreinir þegar þær koma af flutningabíl.

### 6 - Framleiðslustjórnun

---

#### 6.63 - HACCP - kerfi

##### 6.63.3 Hættugreining

Sett inn: 14.06.2018

Frávik

---

Gera þarf grein fyrir hvaða sýklum (tegundir) stafar hættu af við vinnslu á hval og meta líkur á sýkingu nákvæmari hátt.

#### 6.63.4 Mikilvægir stýristaðir - MSS

Frávik

Sett inn: 18.06.2018

Samkvæmt skilgreiningu á mikilvægum stýristað er suða á rengi að uppfylla kröfur þess staðar. Verið er að mæla hitastig og tíma þegar. Til að uppfylla allar kröfur um mikilvægan stýristað þarf að skrá þessar mælingar á blað, skilgreina vikmörk þ.e. hversu hátt á hitastigið að fara og hve lengi á það að haldast. Lýsa þarf hverju á að fylgjast með, hvernig, hve oft og hver skuli annast vöktunina og hvar niðurstöður vöktunar eru skráðar. Einnig tími sem líða má milli kvörðunar/prófunar. Þá þarf að merkja MSS inná flæðirit og setja já í endadálk á hættugreiningu þar sem suðu á rengi er lýst.

#### 6.63.8 Sannprófun

Frávik

Sett inn: 14.06.2018

Ekki var hægt að sýna fram á að viðmiðunarmælir væri kvarðaður en Gunnlaugur skýrði að það verði klárt fyrir veiðar.

Fínt væri að fá senda staðfestingu á kvörðun eða kvittun fyrir innkaupum á nýjum mæli.

**Eftirfarandi skoðunatriði voru skoðuð og lagfærð frá síðustu skoðun**

4.64.4 Búnaður ekki í snertingu við hráefni/afurð

---

Freydís Dana Sigurðardóttir  
Freydis.Sigurdardottir@mast.is  
Fagsviðsstjóri eftirlits búfjárafurða  
8580803



Starfsstöð	Viðstaddir			
SS-1005	Árni Hallgrímsson gæðastjóri			
Tilfni	Eftirlit framkvæmt	Dagsetning skýrslu	Tímar við úttekt	Viðbótartímar
Úttekt v/ leyfisumsóknar	9.8.2018	17.8.2018	7,00	0,00

Skoðuð voru og tekin afstaða til 37 skoðunatriða af 79. Gerðar eru kröfur um úrbætur í 8 skoðunatriðum, þar af 0 Alvarleg frávik og 8 Frávik. Nema annað sé tekið fram þá er veittur frestur til næstu reglubundinnar skoðunar samkvæmt áhættumati, ljúka á öllum úrbótum eins fljótt og auðið er.

#### Frestur til úrbóta

Næsta reglubundna skoðun

Alvarleg frávik	Frávik
	4.63.5 Búnaður ekki í snertingu við hráefni/afurð
	4.64.4 Búnaður ekki í snertingu við hráefni/afurð
	4.65.1 Fyrirkomulag, vöruflæði og flæði starfsfólks
	5.62.5 Geymsla kemískra efna og áhaldra
	6.63.3 Hættugreining
	6.63.4 Mikilvægir stýristaðir - MSS
	6.64.1 Verklag við fyrirbyggjandi aðgerðir
	6.64.2 Framkvæmd fyrirbyggjandi aðgerða - Sýnatökur og eftirfylgni

#### Aðrar athugasemdir

Ásamt undirrituðum voru eftirtaldir starfsmenn frá Matvælastofnun viðstaddir skoðunina : Freydís Dana Sigurðardóttir fagsviðsstjóri, Gunnar Örn Guðmundsson og Hildur Ebba Þórarinsdóttir dýralæknar sem sinna daglegu eftirliti í starfsstöðinni.

Megintilgangur skoðunarinnar var eftirfylgni vegna frávika sem komu fram í úttekt þann 12. júní s.l. og skoða virkni innra eftirlits. Einnig er gerð athugasemd við atriði sem starfsmenn sáu í fyrirtækinu og augljóslega eru frávik frá kröfum.

Vakin skal athygli á að skv. 1. mgr. 26. gr. stjórnisýslulaga, er þér heimilt að kæra ákvörðun þessa til atvinnuvega- og nýsköpunarráðuneytisins. Jafnframt skal athygli vakin á 1. mgr. 27. gr. laganna, þar sem segir að stjórnisýslukæra skuli borin fram innan þriggja mánaða frá því að aðila var tilkynnt um stjórnvaldsákvörðun.

#### Starfsstöð

Hvalur hf, Hvalfjarðarsveit  
Miðsandi  
301 Akranes  
Staða: Í gildi - skilyrt  
Kennitala: 6501696549

#### Starfsemi

Food - Section 0 - CS - Cold store (Independent, stand-alone)  
Food - Section VI - PP - Processing plant  
Food - Section XX - RU - Stórhvalir

## Tengiliðir

Kristján Loftsson	5550565	kl@hvalur.is	Framkvæmdastjóri
Gunnlaugur Fjólur Gunnlaugsson	8922829	gunnlaugurf@simnet.is	Stöðvarstjóri
Sveinn Jónsson	5550565	sveinn@hvalur.is	Ráðgjafi
Árni Hallgrímsson	6990330	arni@hvalur.is	Gæðastjóri

## VIII Þáttur - Sjávarspendýr

---

### 4 - Byggingar og Búnaður

---

#### 4.62 - Meindýr / smitvarnir

##### 4.62.3 Meindýr - Forvarnir

Sett inn: 10.08.2018

---

Lagfært á staðnum

Opin dyr í kjöthúsi

#### 4.63 - Þrif

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

Sett inn: 10.08.2018

---

Frávik

1. Óhrein hnífastatíf í Barbaríi.
2. Óhrein hnífastatíf og óhreinindi í umhverfi þess inn í flensuskúr.
3. Óhrein plast hnífagrind fyrir hitakassa í kjöthúsi.

#### 4.64 - Eigið viðhaldsefirlit með byggingum og búnaði

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

Sett inn: 10.08.2018

---

Frávik

1. Ryðgaður stigi og ryð á burðarstólpa í kjötsal
2. Ryð og flagnandi málning á polli í barbaríi innst
3. Ryð á slönguhengi í Barbaríi
4. Ryð á vögnum og sög innst í kjöthúsi, einnig þarf að taka til.
5. Viðhald og þrif utan við aðlainngang inn í kjöthús ábótavant (t.d. rör ryðguð, málning að flagna af)
6. Ryð og málning að flagna af í lofti í flensuskúr.

#### 4.65 - Hönnun starfsstöðva

##### 4.65.1 Fyrirkomulag, vöruflæði og flæði starfsfólks

Sett inn: 15.08.2018

---

Frávik

Dekk, skipalakk, sápubrúsar ofl. geymt í skúr þar sem hreinir goggar eru geymdir.

### 5 - Vörumeðferð

---

#### 5.62 - Aðskilnaður / Vöruvörn

##### 5.62.5 Geymsla kemískra efna og áhalda

Sett inn: 14.08.2018

---

Frávik

Opnir sápubrúsar í barbaríi

### 6 - Framleiðslustjórnun

---

#### 6.62 - Tíma- og hitastigsstýring

##### 6.62.2 Skráning hitastigs í kæli, frystiklefum og flutningstækjum

Sett inn: 14.08.2018

---

Í lagi

Skráningar á hitastigi vegna frystigáms og hnífakassa.

#### 6.63 - HACCP - kerfi

### 6.63.3 Hættugreining

Sett inn: 14.06.2018

Frávik

Gera þarf grein fyrir hvaða sýklum (tegundir) stafar hættu af við vinnslu á hval og meta líkur á sýkingu nákvæmari hátt.

Bætt inn 9. ágúst 2018

Hættugreining er ábótavant.

Skýring:

Tilgreina skal líffræðilegar, efnafræðilegar og eðlisfræðilegar hættur, sem geta borist með hráefni og íblöndunarefnum eða myndast á hinum ýmsu framleiðsluþrepum og í fullunninni afurð.

Fyrir hverja hættu skal meta líkindi á að hún sé til staðar og hve alvarlegum heilsufarslegum skaða hættan getur valdið. Niðurstaðan á að vera listi yfir skilgreindar hættur sem nauðsynlegt er að koma í veg fyrir, uppræta eða minnka niður á ásættanlegt stig. Skilgreina þarf t.d. tegundir sjúkdómsvaldandi örvera.

Leiðbeiningar um HACCP og innra eftirlit er hægt að finna á vef Matvælastofnunar.

### 6.63.4 Mikilvægir stýristaðir - MSS

Sett inn: 18.06.2018

Frávik

Samkvæmt skilgreiningu á mikilvægum stýristað er suða á rengi að uppfylla kröfur þess staðar. Verið er að mæla hitastig og tíma þegar. Til að uppfylla allar kröfur um mikilvægan stýristað þarf að skrá þessar mælingar á blað, skilgreina vikmörk þ.e. hversu hátt á hitastigið að fara og hve lengi á það að haldast. Lýsa þarf hverju á að fylgjast með, hvernig, hve oft og hver skuli annast vöktunina og hvar niðurstöður vöktunar eru skráðar. Einnig tími sem líða má milli kvörðunar/prófunar. Þá þarf að merkja MSS inná flæðirit og setja já í endadálk á hættugreiningu þar sem suðu á rengi er lýst.

Bætt inn 9. ágúst 2018

Ekki hefur verið nægjanlega sýnt fram á (t.d. með greiningartré) að suða sé ekki mikilvægur stýristaður.

Skýring: Mikilvæga stýristaði skal staðsetja og ákvarða fyrir þær hættur sem talin er þörf á að koma í veg fyrir, uppræta eða minnka niður á ásættanlegt stig og sem ekki er stjórnað með góðum starfsháttum. Þegar ákvarða þarf hvort þörf sé á mikilvægum stýristað er stuðst við flæðiritið, hættugreiningu og s.k. greiningartré.

## 6.64 - Fyrirbyggjandi aðgerðir samkvæmt hættugreiningu - Örverufræðileg viðmið

### 6.64.1 Verklag við fyrirbyggjandi aðgerðir

Sett inn: 10.08.2018

Frávik

Verklag um sýnatökur afurða er ábótavant t.d. um sýnatökuáætlun og sýnatökuleiðbeiningar.

### 6.64.2 Framkvæmd fyrirbyggjandi aðgerða - Sýnatökur og eftirfylgni

Sett inn: 10.08.2018

Frávik

1. Rannsóknir á sýnum af kjöti ábótavant. Of fá sýni hafa verið tekin.
2. Engin viðbrögð voru né var frávikaskýrsla gerð þegar líftala í kjöti fór yfir mörk í einu kjötsýni.

**Eftirfarandi skoðunaratriði voru skoðuð og lagfærð frá síðustu skoðun**

4.62.1 Verklag meindýravarna

5.61.2 Skráningar og skjalahald umbúða

5.62.6 Vöruvörn

6.63.8 Sannprófun

## Eftirfarandi skoðunatriði voru skoðuð og reyndust í lagi

2.61.1 Leyfi / skráning MAST

3.62.3 Hlíðarfatnaður o.fl.

3.62.6 Búningsherbergi

4.61.2 Skráningar, vottorð og vatnsgæði

4.62.2 Framkvæmd meindýravarna - Eftirfylgni

4.63.2 Framkvæmd þrifa

4.63.3 Búnaður í snertingu við hráefni/afurð

4.63.6 Flutningatæki

4.63.7 Handþvottaaðstaða

4.63.8 Gólfniðurföll

4.63.9 Þrifaáhöld

4.64.2 Framkvæmd viðhalds- / úrbótaáætlunar

4.64.3 Búnaður í snertingu við hráefni/afurð

4.65.2 Hönnun, efnisval og frágangur

4.65.3 Vatn og frárennsli

4.65.4 Lýsing

4.65.5 Loftgæði og loftræsting

5.61.3 Geymsla og meðhöndlun umbúða

5.62.2 Geymsla hráefnis og fullunninnar vöru

5.62.3 Önnur geymsla á matvælum

5.62.4 Geymsla á gólfi

5.62.9 Aðskilnaðaur við móttöku / afhendingu

5.63.7 Innri rekjanleiki - staða vöru í framleiðsluferli

6.62.2 Skráning hitastigs í kæli, frystiklefum og flutningstækjum

---

Héðinn Friðjónsson  
hedinn.fridjonsson@mast.is  
sérfraeðingur  
8580839

Starfsstöð	Heimilisfang	Viðstaddir			
SS-1005	Miðsandi				
Hvalur hf, Hvalfjarðarsveit	301 Akranes				

  

Til efni	Eftirlit framkvæmt	Dagsetning skýrslu	Tímar við úttekt	Viðbótartímar	Yfirvinna
Úttekt v/ leyfisumsóknar	1.10.2021	4.10.2021	6,00	0,00	0,00

Frestur til úrbóta

Næsta reglubundna skoðun

Niðurstaða eftirlits

Að þessu sinni er skýrslan byggð á innsendum gögnum og sérstaklega var tekin afstaða til innsendra ganga sem varða atriði nr. 4.62, 5.62 og 6.64. skv. tp. 30.10.2021 frá K.L..  
Í framhaldinu verður gefið út fullgilt ótímabundið starfsleyfi, í þessari viku þ.e. 4 - 8 okt. 2021

Vakin skal athygli á að skv. 1. mgr. 26. gr. stjórnisýslulaga, er þér heimilt að kæra ákvörðun þessa til atvinnuvega- og nýsköpunarráðuneytisins. Jafnframt skal athygli vakin á 1. mgr. 27. gr. laganna, þar sem segir að stjórnisýslukæra skuli borin fram innan þriggja mánaða frá því að aðila var tilkynnt um stjórnvaldsákvörðun.

Starfsstöð

Hvalur hf, Hvalfjarðarsveit  
Miðsandi  
301 Akranes  
Staða: Í gildi - skilyrt  
Kennitala: 6501696549

Starfsemi

Food - Section 0 - CS - Cold store (Independent, stand-alone)  
Food - Section VI - PP - Processing plant  
Food - Section XX - RU - Stórhvalir

Tengiliðir

Kristján Loftsson	5550565	kl@hvalur.is	Framkvæmdastjóri
Gunnlaugur Fjólur Gunnlaugsson	8922829	gunnlaugurf@simnet.is	Stöðvarstjóri
Árni Hallgrímsson	6990330	arni@hvalur.is	Gæðastjóri
Sveinn Jónsson	5550565	sveinn@hvalur.is	Ráðgjafi

## VIII Þáttur - Sjávarspendýr

---

### 4 - Byggingar og Búnaður

---

#### 4.62 - Meindýr / smitvarnir

##### 4.62.1 Verklag meindýravarna

Í lagi

Sett inn: 01.10.2021

Farið yfir innsenda teikningu sem var af meindýravörnum í kjöthúsi.

Í næstu eftirliti verður farið sérstaklega yfir verklag og yfirlit yfir meindýravarnir á plani, skv. fyrri kröfu.

Fyrri krafa: Forvarnir þurfa einnig að virka þegar ekki er verið að vinna á plani. Ætlast er til að forvarnir vegna meindýra þ.e. fugla, flugna og músa þurfi einnig að vera virkar á meðan ekki er starfað á plani, þ.e. í matarhléi og á meðan verið er að bíða eftir hval. Óskað er eftir áætlun yfir meindýravarnir, þ.e. fjölda þeirra og staðsetningu á plani og tíðni eftirlits með þeim.

### 5 - Vörumeðferð

---

#### 5.62 - Aðskilnaður / Vöruvörn

##### 5.62.1 Verklag við aðskilnað / vöruvörn

Í lagi

Sett inn: 01.10.2021

Skoðað insent verklag vegna spiklaugar. Í eftirliti við vinnslu í spiklaug verður þetta skoðað nánar í reynd og hvort áætlað verklag sé nægjanlegt. Þá verðu það metið hvort enn sé þörf á frekari vörn fyrir vöru í spiklaug.

Innsent verklag : 3. Spiklaug  
– eftir lengra vinnsluhlé, og reyndar er vinna er í gangi, er spiklaug spúluð með köldu geisluðu vatni og klóruð eins og skurðarplanið. Það er alveg rétt að ef skurðarplan og spiklaug hafa staðið ónotuð um lengri tíma þá getur gras o.fl. safnast á skurðarplanið og spiklaugina. En áður en hvalvinnsla hefst að nýju eru bæði skurðarplan og spiklaug eins og önnur rými er notuð eru við vinnsluna hreinsuð vandlega. Varðandi vinnslurásina, þá er spikinu flett af hvalnum og það dregið í spiklaug til kælingar í köldu geisluðu vatni, ef þurfa þykir (fer eftir hve margir hvalir berast að landi í einu). Eftir kælingu er það fært á rengisplan. Spikið er spúlað með köldu geisluðu vatni, grófskorið og sett niður um lúgur á rengisplaninu þar sem það fer í ker með ísvatni. Spikið er síðan flutt í ísvatni til Hafnarfjarðar til frekari vinnslu og frystingar

### 6 - Framleiðslustjórnun

---

#### 6.64 - Fyrirbyggjandi aðgerðir samkvæmt hættugreiningu - Örverufræðileg viðmið

##### 6.64.1 Verklag við fyrirbyggjandi aðgerðir

Í lagi

Sett inn: 10.08.2018

Skoðuð áætlun um sýnatökur vegna mögulegrar umhverfismengunar = samþykkt. = í lagi

Eldra frávík = Verklag um sýnatökur afurða er ábótavant t.d. um sýnatökuáætlun og sýnatökuleiðbeiningar. Eldra frávík 1.10 2021. Ekki skoðað.

**Eftirfarandi skoðunaratriði voru skoðuð og lagfærð frá síðustu skoðun**

4.63.5 Búnaður ekki í snertingu við hráefni/afurð

4.64.4 Búnaður ekki í snertingu við hráefni/afurð

6.63.3 Hættugreining

6.64.2 Framkvæmd fyrirbyggjandi aðgerða - Sýnatökur og eftirfylgni

### Eftirfarandi skoðunatriði voru skoðuð og reyndust í lagi

4.62.1 Verklag meindýravarna

5.62.1 Verklag við aðskilnað / vöruvörn

6.64.1 Verklag við fyrirbyggjandi aðgerðir

---

Freydís Dana Sigurðardóttir  
Freydis.Sigurdardottir@mast.is  
Fagsviðsstjóri eftirlits búfjárafurða  
8580803



Starfsstöð	Heimilisfang	Viðstaddir			
SS-1005 Hvalur hf, Hvalfjarðarsveit	Miðsandi 301 Akranes	Gunnlaugur F. Gunnlaugsson Stöðvarstjóri Hákon Sigurðsson Gæðastjóri			
Tilfni	Eftirlit framkvæmt	Dagsetning skýrslu	Tímar við úttekt	Viðbótartímar	Yfirvinna
Reglubundin skoðun	15.6.2022	20.6.2022	3,50	0,00	0,00

Skoðuð voru og tekin afstaða til 36 skoðunatriða af 77. Gerðar eru kröfur um úrbætur í 6 skoðunatriðum, þar af 0 Alvarleg frávik og 6 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
	4.61.1 Verklag um heilnæmi vatns
	4.62.1 Verklag meindýravarna
	4.64.4 Búnaður ekki í snertingu við hráefni/afurð
	6.61.1 Verklag við móttöku
	6.63.2 Flæðirit
	6.63.3 Hættugreining

#### Niðurstaða eftirlits

Einnig var viðstödd eftirlit Jóna Sigríður Halldórsdóttir f.h. Mast.

Vakin skal athygli á að skv. 1. mgr. 26. gr. stjórnslulaga, er þér heimilt að kæra ákvörðun þessa til matvælaráðuneytisins. Jafnframt skal athygli vakin á 1. mgr. 27. gr. laganna, þar sem segir að stjórnslukæra skuli borin fram innan þriggja mánaða frá því að aðila var tilkynnt um stjórnvaldsákvörðun.

Um gjaldtöku fyrir eftirlit og aðra gjaldskylda starfsemi Matvælastofnunar s.s. útgáfu leyfa, vottorða, skráningar o.fl. fer skv. gjaldskrá nr. 220/2018.

#### Starfsstöð

Hvalur hf, Hvalfjarðarsveit  
Miðsandi  
301 Akranes  
Staða: Í gildi  
Kennitala: 6501696549

#### Starfsemi

Food - Section VI - PP - Processing plant  
Food - Section XX - RU - Stórhvalir

#### Tengiliðir

Kristján Loftsson	5550565	kl@hvalur.is	Framkvæmdastjóri
Gunnlaugur Fjólur Gunnlaugsson	8922829	gunnlaugurf@simnet.is	Stöðvarstjóri
Sveinn Jónsson	5550565	sveinn@hvalur.is	Ráðgjafi
Einar Kaldi Örn Rafnsson	8462294	einar@hvalur.is	verkstjóri

## VIII Þáttur - Sjávarspendýr

### 3 - Starfsfólk

#### 3.61 - Skipulag, þekking, þjálfun, hæfni

##### 3.61.1 Verklag við þjálfun starfsfólks

Sett inn: 16.06.2022

Í lagi

Skoðað verklag vegna þjálfunar á fólki

#### 3.62 - Hreinlæti / heilsa

##### 3.62.1 Umgengnisreglur og heilsufar

Sett inn: 16.06.2022

Í lagi

Farið yfir umgengnisreglur í gæðahandbók og á spjöldum viðsvegar um starfsstöðina. = Í lagi  
Bent á að heilsufarsskýrslur þurfa að vera fyrir alla starfsmenn sem vinna við matvæli, hér er rslóð á þær <https://www.mast.is/is/matvaelifyrirtaeki/innra-efirlit-fyrirtaekja/almennt> skrolla aðeins niður síðuna.

##### 3.62.5 Handþvottur

Sett inn: 16.06.2022

Í lagi

Handþvottaaðstaða skoðuð

### 4 - Byggingar og Búnaður

#### 4.61 - Vatn

##### 4.61.1 Verklag um heilnæmi vatns

Sett inn: 16.06.2022

Frávik

Þæta þarf í verklagið, verklag um ísgerð, en gæði íss eiga að vera sambætlega við neysluvatn og sýnataka á ís þarf að fara fram.

##### 4.61.2 Skráningar, vottorð og vatnsgæði

Sett inn: 16.06.2022

Í lagi

Skoðuð niðurstaða á sýnatöku vatns framkvæmt fyrstu vikuna í júní. Einnig skoðaðar skráningar á síuskiptum og periskiptum í geislabúnaði

#### 4.62 - Meindýr / smitvarnir

##### 4.62.1 Verklag meindýravarna

Sett inn: 16.06.2022

Frávik

Við flettingu í gæðahandbók fannst ekki verklag um meindýravarnir. Það fundust hinsvegar skráningar um eftirlit með meindýrum þannig að framkvæmdin virðist vera í lagi. En Ávallt þarf að fylgja saman verklag og skráningar. Í verklaginu þarf að koma fram hvernig meindýra er varist, hve oft er skoðað í gildrum og hvernig brugðist er við verði meindýra vart og þá einnig hvað gert er við matvæli eða umbúðir þar sem ummerki eru eftir meindýr. Það má benda á að þetta verklag var áður til staðar og gæti hafa flækst til í gæðahandbókinni.

##### 4.62.2 Framkvæmd meindýravarna - Eftirfylgni

Sett inn: 16.06.2022

Í lagi

SKoðaðar skráningar meindýraeyðis frá 1. júní og daglegt eftirlit með gildrum

##### 4.62.3 Meindýr - Forvarnir

Sett inn: 16.06.2022

Í lagi

Flugnalampar virkir

#### 4.63 - Þrif

##### 4.63.1 Verklag þrifa

Í lagi

Sett inn: 16.06.2022

Farið var yfir verklag þrifa og skoðaðar sumar þrifalýsingar sem héngu á splöldum á veggjum

#### 4.64 - Eigið viðhaldsefirlit með byggingum og búnaði

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

Frávik

Sett inn: 16.06.2022

Verið var að klára frágang á ýmsum stöðum og gera klárt fyrir vertíð.

Ekki höfðu verið gerðar úrbætur í "stimpil-rými" innaf umbúðageymslu í kjöthúsi, það þarnaðist tiltektar og yfirferðar á hvort borð og búnaður væri við hæfi = frávik

Gólf í barbaríi er orðið nokkuð slitið. Þrátt fyrir að viðurinn sé af góðri gerð ("Oregon pine) þarf að tryggja að hann verji vöruna sem skildi. Verði umhverfismælingar framkvæmdar og Rodac mælingar er mælt með að fylgjast vel með þessu gólfi. Einnig að tryggja að himnan sem snýr niður á kjötin og nemur við gólfíð beiti tilhlýðilega vörn = ábending

Mynd 1



Mynd 2



##### 4.64.1 Verklag / viðhalds- / úrbótaáætlun

Í lagi

Sett inn: 16.06.2022

Skoðað var verklag um úrbótaáætlun

#### 4.65 - Hönnun starfsstöðva

##### 4.65.1 Fyrirkomulag, vöruflæði og flæði starfsfólks

Í lagi

Sett inn: 16.06.2022

Farið var yfir lýsingu og teikningar af flæði vöru og starfsfólks

##### 4.65.3 Vatn og frárennsli

Í lagi

Sett inn: 16.06.2022

Varið var yfir teikningar af vatnsúrtökum og niðurföllum

#### 4.66 - Aukaafurðir dýra (ABP)

##### 4.66.1 Meðhöndlun aukaafurða úr dýraríkinu (ABP)

Í lagi

Sett inn: 16.06.2022

Verklag skoðað

#### 5 - Vörumeðferð

##### 5.61 - Umbúðir

##### 5.61.1 Umbúðir til notkunar í matvælavinnslu

Í lagi

Sett inn: 16.06.2022

Verklag skoðað

##### 5.61.2 Skráningar og skjalahald umbúða

Í lagi

Sett inn: 16.06.2022

Skoðuð samræmisýfirlýsing fyrir plastumbúðir sem notaðar eru = í Lagi.

Bent er á að tryggja þarf hægt sé að rekja saman samræmisýfirlýsingu og tegund/númer umbúða.

##### 5.61.3 Geymsla og meðhöndlun umbúða

Í lagi

Sett inn: 16.06.2022

Umbúðageymsal við grafhýsi skoðuð

##### 5.62 - Aðskilnaður / Vöruvörn

##### 5.62.1 Verklag við aðskilnað / vöruvörn

Í lagi

Sett inn: 16.06.2022

Verklag skoðað um aðskilnað vöru

##### 5.62.5 Geymsla kemískra efna og áhald

Í lagi

Sett inn: 16.06.2022

Sápiugeymsla við grafhýsi skoðuð, í lagi. Einnig var töluvert af sápubrúsum á ýmsum stöðum í vinnslu sem verða fjarlægðir áður en vinnsla hefst

#### 6 - Framleiðslustjórnun

##### 6.61 - Móttaka

##### 6.61.1 Verklag við móttöku

Frávik

Sett inn: 16.06.2022

Verklag varðandi móttöku var lesið yfir og var í lagi. Þar kemur þó fram að eyðublað E14 um móttöku hvala sem er á ábyrgð kjötmatsmanns Hvals og að þar eigi að skrá m.a. hitastig í kjöti, hitastig í maga og holdafar hvalsins. Við nánari skoðun kom fram að þessar mælingar eru framkvæmdar af Hafró. Koma þarf fram í gæðhandbók hver er ábyrgur fyrir þessum mælingum, hvort þær séu skráðar og hvort að niðurstöður þessara mælinga hafi áhrif á gæði hvalkjötsins og séu þar með hluti af gæðahandbók.

##### 6.62 - Tíma- og hitastigsstyring

## 6.62.1 Verklag við framkvæmd hitastigsmælinga

Í lagi

Sett inn: 16.06.2022

Skoðað verklag um hitastigsmælingar og eyðublöð tengd suðu o.fl.

## 6.63 - HACCP - kerfi

### 6.63.2 Flæðirit

Frávik

Sett inn: 16.06.2022

Hverju flæðiriti fylgir lýsing þar sem hitastig kælingar og frystingar og suðu kemur fram. Þessi hitastig þurfa að koma fram á flæðiritinu sjálfu. Flæðirit þarf einnig að sannreyna og staðfesta af HACCP-hóp/stjórnanda á staðnum (horfa þarf á framkvæmd og bera saman við flæðiritið og skrifa undir með dags.).

### 6.63.3 Hættugreining

Frávik

Sett inn: 16.06.2022

Búið var að bæta hættugreiningu og fella inn kröfur úr fyrri skýrslum en vegna skilyrða um mælingu á örverufræðilegri umhverfismengun er þörf á að bæta við kafla í gæðahandbók þar sem eftirfarandi verklag kemur fram sem var lýst af forstjóra í svarbréfi vegna leyfisútgáfu. .

Svar: Kristjáns

„1. Hvalur hefur haft samband við Franklin Georgsson, áður dósent við Matvæla- og næringarfræðideild HÍ og tarfsmaður Mátis, varðandi mengunarmælingar, þ.m.t. uppsetningu og framkvæmd við örverueftirlit á skurðarplani. Hann telur hyggilegast og skilvirkast, að um leið og hvalveiðar og vinnslan hefst, að taka prufur fyrir t.d. Listeru mælingu, sem hann mun síðan rannsaka á viðurkenndri rannsóknarstofu og gef okkur niðurstöðurnar. Í framhaldi og þegar staðhættir, búnaður og allt eru komin á koppinn, komi hann með mótaðar tillögur um hvernig best sé að háttá þessu o.s.frv.. „

## 7 - Neytendavernd

### 7.61 - Rekjanleiki

#### 7.61.1 Verklag við skipulagningu rekjanleika

Í lagi

Sett inn: 16.06.2022

Skoðað verklag

### 7.62 - Kvartanir / innkallanir / tilkynningarskylda

#### 7.62.1 Verklag við innköllun matvæla

Í lagi

Sett inn: 16.06.2022

Skoðað verklag

#### 7.62.2 Innkallanir

Í lagi

Sett inn: 16.06.2022

skaðað verklag

## Eftirfarandi skoðunaratriði voru skoðuð og reyndust í lagi

2.61.1 Leyfi / skráning MAST

3.61.1 Verklag við þjálfun starfsfólks

3.62.1 Umgengnisreglur og heilsufar

3.62.3 Hlífðarfatnaður o.fl.

3.62.5 Handþvottur

3.62.6 Búningsherbergi

4.61.2 Skráningar, vottorð og vatnsgæði

4.62.2 Framkvæmd meindýravarna - Eftirfylgni

4.62.3 Meindýr - Forvarnir

4.63.1 Verklag þrifa	4.63.7 Handþvottaaðstaða	4.63.9 Þrifaáhöld
4.64.1 Verklag / viðhalds- / úrbótaáætlun	4.64.3 Búnaður í snertingu við hráefni/afurð	4.65.1 Fyrirkomulag, vöruflæði og flæði starfsfólks
4.65.2 Hönnun, efnisval og frágangur	4.65.3 Vatn og frárennsli	4.65.4 Lýsing
4.66.1 Meðhöndlun aukaafurða úr dýrarákinu (ABP)	5.61.1 Umbúðir til notkunar í matvælavinnslu	5.61.2 Skráningar og skjalahald umbúða
5.61.3 Geymsla og meðhöndlun umbúða	5.62.1 Verklag við aðskilnað / vöruvörn	5.62.5 Geymsla kemískra efna og áhalda
6.62.1 Verklag við framkvæmd hitastigsmælinga	6.63.1 Lýsing á afurðum	7.61.1 Verklag við skipulagningu rekjanleika
7.62.1 Verklag við innköllun matvæla	7.62.2 Innkallanir	7.63.1 Skráningar - Mat á úrbótum

---

Freydís Dana Sigurðardóttir  
Freydis.Sigurdardottir@mast.is  
Fagsviðsstjóri eftirlits búfjárafurða  
8580803

Starfsstöð	Heimilisfang	Viðstaddir
SS-1005 Hvalur hf, Hvalfjarðarsveit	Miðsandi 301 Akranes	Hákon Sigurðsson Gæðastjóri

Tilfni	Eftirlit framkvæmt	Dagsetning skýrslu	Tímar við úttekt	Viðbótartímar	Yfirvinna
Reglubundin skoðun	12.7.2022	29.7.2022	3,50	0,00	0,00

Skoðuð voru og tekin afstaða til 18 skoðunatriða af 77. 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
	6.63.2 Flæðirit
	6.63.3 Hættugreining

#### Niðurstaða eftirlits

Verið var að vinna að hval þegar að eftirlitið átti sér stað.

Vakin skal athygli á að skv. 1. mgr. 26. gr. stjórnslulaga, er þér heimilt að kæra ákvörðun þessa til matvælaráðuneytisins. Jafnframt skal athygli vakin á 1. mgr. 27. gr. laganna, þar sem segir að stjórnslukæra skuli borin fram innan þriggja mánaða frá því að aðila var tilkynnt um stjórnvaldsákvörðun.

Um gjaldtöku fyrir eftirlit og aðra gjaldskylda starfsemi Matvælastofnunar s.s. útgáfu leyfa, vottorða, skráningar o.fl. fer skv. gjaldskrá nr. 220/2018.

#### Starfsstöð

Hvalur hf, Hvalfjarðarsveit  
Miðsandi  
301 Akranes  
Staða: Í gildi  
Kennitala: 6501696549

#### Starfsemi

Food - Section VI - PP - Processing plant  
Food - Section XX - RU - Stórvalir

#### Tengiliðir

Kristján Loftsson	5550565	kl@hvalur.is	Framkvæmdastjóri
Gunnlaugur Fjólur Gunnlaugsson	8922829	gunnlaugurf@simnet.is	Stöðvarstjóri
Hákon Sigurðsson		hakons@hvalur.is	Gæðastjóri
Sveinn Jónsson	5550565	sveinn@hvalur.is	Ráðgjafi
Einar Kaldi Örn Rafnsson	8462294	einar@hvalur.is	verkstjóri

### 6 - Framleiðslustjórnun

#### 6.63 - HACCP - kerfi

##### 6.63.2 Flæðirit

Sett inn: 16.06.2022

Frávik

Hverju flæðiriti fylgir lýsing þar sem hitastig kælingar og frystingar og suðu kemur fram. Þessi hitastig þurfa að koma fram á flæðiritinu sjálfu. Flæðirit þarf einnig að sannreyna og staðfesta af HACCP-hóp/stjórnanda á staðnum (horfa þarf á framkvæmd og bera saman við flæðiritið og skrifa undir með dags.).

##### 6.63.3 Hættugreining

Sett inn: 16.06.2022

Frávik

Búið var að bæta hættugreiningu og fella inn kröfur úr fyrri skýrslum en vegna skilyrða um mælingu á örverufræðilegri umhverfismengun er þörf á að bæta við kafla í gæðahandbók þar sem eftirfarandi verklag kemur fram sem var lýst af forstjóra í svarbréfi vegna leyfisútgáfu. .

Svar: Kristjáns

„1. Hvalur hefur haft samband við Franklin Georgsson, áður dósent við Matvæla- og næringarfræðideild HÍ og tarfsmaður Matís, varðandi mengunarmælingar, þ.m.t. uppsetningu og framkvæmd við örverueftirlit á skurðarplani. Hann telur hyggilegast og skilvirkast, að um leið og hvalveiðar og vinnslan hefst, að taka prufur fyrir t.d. Listeru mælingu, sem hann mun síðan rannsaka á viðurkenndri rannsóknarstofu og gef okkur niðurstöðurnar. Í framhaldi og þegar staðhættir, búnaður og allt eru komin á koppinn, komi hann með mótaðar tillögur um hvernig best sé að hátta þessu o.s.frv.. „

#### Eftirfarandi skoðunatriði voru skoðuð og lagfærð frá síðustu skoðun

4.61.1 Verklag um heilnæmi vatns

4.62.1 Verklag meindýravarna

4.64.4 Búnaður ekki í snertingu við hráefni/afurð

6.61.1 Verklag við móttöku

#### Eftirfarandi skoðunatriði voru skoðuð og reyndust í lagi

2.61.1 Leyfi / skráning MAST

4.61.2 Skráningar, vottorð og vatnsgæði

4.62.2 Framkvæmd meindýravarna - Eftirfylgni

4.62.3 Meindýr - Forvarnir

4.63.1 Verklag þrifa

4.63.2 Framkvæmd þrifa

4.63.3 Búnaður í snertingu við hráefni/afurð

4.63.4 Loftræsting

4.63.5 Búnaður ekki í snertingu við hráefni/afurð

4.63.7 Handþvottaaðstaða

4.63.8 Gólfniðurföll

4.63.9 Þrifaáhöld



---

Jóna Sigríður Halldórsdóttir  
jona.halldorsdottir@mast.is  
Sérfræðingur  
5304800