

REGLUGERÐ

um hraðfryst matvæli.

I. KAFLI

Gildissvið og skilgreiningar.

1. gr.

Reglugerð þessi gildir um meðhöndlun, merkingu og dreifingu á hraðfrystum matvælum.

Auk ákvæða þessarar reglugerðar skulu hraðfryst matvæli uppfylla ákvæði sérreglugerða sem um þau gilda.

2. gr.

Hraðfryst matvæli eru matvæli fryst á tiltekinn hátt, sem kallast hraðfrysting, og eru markaðssett sem slík. Hraðfrysting felst í því að matvælin eru gegnfryst eins hratt og auðið er miðað við eiginleika þeirra. Hitastigi hraðfrystra matvæla skal haldið við -18°C eða lægra í allri vörunni, eftir að stöðugu hitastigi hefur verið náð.

Stórelldhús eru veitingastaðir, sjúkrahús, mötuneyti og önnur sambærileg starfsemi.

II. KAFLI

Almenn ákvæði og búnaður.

3. gr.

Hráefni sem notuð eru í framleiðslu hraðfrystra matvæla skulu vera óskemmd, ósvikin, söluhæf og eins fersk og mögulegt er.

Meðhöndlun og hraðfrysting matvæla skal framkvæmd eins hratt og auðið er, með tilheyrandi tæknibúnaði, til að takmarka megi sem mest efna-, lífefna- og örverufræðilegar breytingar.

4. gr.

Hitastig hraðfrystra matvæla skal vera stöðugt -18°C eða lægra í allri vörunni, en má fara tímabundið upp um 3°C hið mesta, í samræmi við góðar geymslu- og dreifingaraðferðir, á meðan á dreifingu stendur og í frystirými verslana þar sem matvæli eru lögð fram til sölu.

5. gr.

Þeir kælimiðlar sem leyfilegt er að komist í beina snertingu við hraðfryst matvæli eru loft, köfnunarefni og koldíoxíð.

6. gr.

Tryggja skal að sá búnaður sem notaður er við hraðfrystingu, geymslu og dreifingu, svo og í frystirými smásöluðila, sé þannig gerður að ákvæði þessarar reglugerðar séu uppfyllt.

III. KAFLI

Umbúðir og merkingar.

7. gr.

Framleiðandi eða pökkunaraðili, sem dreifir hraðfrystum matvælum í neytendaumbúðum, skal pakka þeim í hæfilegar umbúðir, sem verja matvælin gegn skemmdum af völdum örvera eða annarra utanaðkomandi þátta og gegn þornun.

8. gr.

Hraðfryst matvæli, sem dreift er til neytenda eða stórelldhúsa, skulu uppfylla eftirfarandi skilyrði um merkingu, auk ákvæða reglugerðar um merkingu, auglýsingu og kynningu matvæla:

a) bæta skal við vöruheitið merkingunni "HRAÐFRYST";

b) hraðfryst matvæli skulu merkt með númeri sem auðkennir framleiðslueiningu;

c) merkja skal greinilega með setningu á borð við: "Endurfrystið ekki".

9. gr.

Hraðfryst matvæli, önnur en þau sem ætluð eru til sölu til neytenda eða stóreldhúsa, nægir að merkja með eftirfarandi upplýsingum á umbúðum eða áföstum merkimiða:

- a) vöruheiti ásamt viðbótarupplýsingum í samræmi við a-lið 8. gr.;
- b) nettóþyngd;
- c) merkingu sem auðkennir framleiðslueiningu;
- d) heiti eða fyrirtækjaheiti og heimilisfang framleiðanda, pökkunaraðila eða seljanda.

IV. KAFLI

Eftirlit og ma lingar.

10. gr.

Heilbrigðisnefndir hafa undir yfirumsjón Hollustuverndar ríkisins, hver á sínum stað, eftirlit með því að farið sé að ákvæðum þessarar reglugerðar.

11. gr.

Eftirlitsaðili skal taka tilviljanakennd sýni og framkvæma mælingar til að kanna hvort ákvæði þessarar reglugerðar eru uppfyllt. Áður en kemur til dreifingar hraðfrystra matvæla eða við dreifingu þeirra getur eftirlitsaðili ekki krafist vottorða um að búnaður sem notaður er við flutning, geymslu og dreifingu uppfylli ákvæði þessarar reglugerðar.

12. gr.

Aðferðir við sýnatöku hraðfrystra matvæla, eftirlit með hitastigi þeirra og eftirlit með hitastigi í flutningatækjum, í vöruhúsum og við geymslu skulu vera í samræmi við það sem fram kemur í viðaukum þessarar reglugerðar. Aðferðina, sem lýst er í viðauka 2, skal þó aðeins nota þegar eftirlit leiðir til efasemda um að þær hitastigskröfur, sem tilgreindar eru í 4. gr., séu uppfylltar.

13. gr.

Þrátt fyrir ákvæði 12. gr. er aðildarríkjum heimilt að beita öðrum viðurkenndum aðferðum við eftirlit, svo framarlega sem það takmarkar ekki eða kemur í veg fyrir frjáls viðskipti með hraðfryst matvæli sem uppfylla þær kröfur sem til þeirra eru gerðar. Ef um mismunandi niðurstöður er að ræða milli aðferða, skal styðjast við þær mælingar sem gerðar eru samkvæmt viðauka 2.

14. gr.

Um eftirlit með hitastigi í flutningatækjum, geymslum og pakkhúsum fyrir hraðfryst matvæli gildir reglugerð framkvæmdastjórnarinnar (EB) nr. 37/2005 frá 12. janúar 2005 um eftirlit með hitastigi í flutningatækjum, geymslum og pakkhúsum fyrir hraðfryst matvæli. Reglugerðin var felld inn í samninginn um Evrópska efnahagssvæðið með ákvörðun sameiginlega EES-nefndarinnar nr. 96 frá 8. júlí 2005 og birt í EES-viðbæti nr. 60 frá 24. nóvember 2005.

Þeir staðlar sem vísað er til í 2. mgr. 2. gr. framangreindrar reglugerðar EB hafa verið samþykktir sem íslenskir staðlar með númerin ÍST EN 12830:1999, ÍST EN 13485:2001 og ÍST EN 13486:2001.

V. KAFLI

Ýmis ákvæði og gildistaka.

15. gr.

Með brot gegn reglugerð þessari skal farið samkvæmt lögum nr. 81/1988 um hollustuhætti og heilbrigðiseftirlit, með síðari breytingum, sbr. og lög nr. 24/1936 um eftirlit með matvælum og öðrum neyslu- og

16. gr.

Reglugerð þessi er sett með stoð í lögum nr. 24/ 1936 um eftirlit með matvælum og öðrum neyslu- og nauðsynjavörum og lögum nr. 81/1988 um hollustuhætti og heilbrigðiseftirlit, með síðari breytingum. Einnig var höfð hliðsjón af ákvæðum samningsins um Evrópskt efnahagssvæði, sem vísað er til í II. viðauka XII. kafla, 47. tölul., tilskipun nr. 89/108/EBE um samræmingu laga aðildarríkjanna varðandi hraðfryst matvæli, og þeim breytingum og viðbótum sem leiða af II. viðauka, bókun 1 við samninginn og öðrum ákvæðum hans, og tilskipun nr. 92/1/EBE um eftirlit með hitastigi hraðfrystra matvæla við flutning og geymslu, og tilskipun nr. 92/2/EBE um aðferðir við sýnatöku og mælingu á hitastigi hraðfrystra matvæla við opinbert eftirlit. Reglugerðin öðlast gildi við birtingu.

VIÐAUKI 1**Viðauki 1**

Leiðbeiningar um töku sýna af hraðfrystum matvælum.

Ual á sýnum.

Gerð og magn þeirra sýna sem valin eru, skal vera þannig að þau gefi marktæka mynd af þeim stöðum í vörusendingunni þar sem hitastig er hæst.

Geymslustaðir (t.d. vöruhús, birgðageymslur, frystiklefar).

Sýni skulu tekin á nokkrum mikilvægum stöðum í geymslurýminu. Dæmi um slíka staði er nálægt dyrum (við loft og gólf), í miðju sendingarinnar (við loft og gólf) og nálægt loftinntaki kælikerfis. Taka skal tillit til lengdar geymslutíma sýnanna, til að hægt sé að meta hvort stöðugu hitastigi hefur verið náð.

Flutningar.

Sýnataka meðan á flutningum stendur:

-Sýni skulu tekin efst og neðst í vörusendingunni nálægt öllum dyrum.

Sýnataka við affermingu:

Taka skal minnst 4 sýni og haga sýnatöku eins og hér greinir:

-efst og neðst í vörusendingunni nálægt öllum dyrum;

-innst og efst í hornum rýmisins, eins fjarri loftúttaki kælikerfis og hægt er;

-nálægt miðju sendingarinnar;

-fyrir miðju á þeirri hlið sendingarinnar sem er næst kælikerfi rýmisins;

-á hornum efst og neðst á þeirri hlið sendingarinnar sem er næst loftinntaki kælikerfis.

Frystirými smásöluhúða.

Sýni skulu tekin á þremur mismunandi stöðum þar sem hitastig er hæst.

Hitastig í frystirými þar sem matvæli eru seld í smásölu skal mæla með a.m.k. einum auðsjáanlegum hitamæli hitastig við loftinntak kælikerfis þar sem merkt er það hámarks magn sem viðkomandi frystirými tekur.

VIÐAUKI 2**Viðauki 2**

Mæling á hitastigi hraðfrystra matvæla.

Mæling á hitastigi hraðfrystra matvæla felst í því að mæla með viðeigandi tækjabúnaði og skrá nákvæmlega hitastig þeirra sýna sem fengin eru á þann hátt sem lýst er í viðauka 1.

Tækjabúnaður.

-Verkfæri eða áhald eins og t.d. ísgatara, handbor eða snigilbor, sem auðvelt er að þrifa og notað er til að gera gat á sýni fyrir mælingu.

-Hitastigsmælir.

Almenn lýsing á tækjabúnaði til hitastigsmælinga.

Mælitækið skal uppfylla eftirfarandi kröfur:

-svörunartími skal vera þannig að tækið nái stöðugleika á innan við þremur mínútum;

-nákvæmni tækisins skal vera $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ við hitastig á bilinu -20°C til $+30^{\circ}\text{C}$;

-mælinákvæmni tækis skal ekki breytast um meira en $0,3^{\circ}\text{C}$ þegar mælt er við umhverfishita á bilinu -20°C til $+30^{\circ}\text{C}$;

-mælitækið skal sýna hitastig upp á $0,1^{\circ}\text{C}$;

-kanna skal nákvæmni mælitækisins með ákveðnu millibili;

-mælitækinu skal fylja gilt kvörðunarovottorð;

-hitanemi skal þannig úr garði gerður að tryggt sé að hann nemi hitastig afurðarinnar á fullnægjandi hátt, og hann megi þrifa auðveldlega;

-viðkvæmir hlutar tækisins skulu varðir gegn rakamyndun.

Mæliaðferð.

Kæling áhalda fyrir mælingu:

-kæla þarf fyrirfram bæði hitanema tækisins og þau áhöld sem notuð eru við undirbúning mælingar;

-kæling skal tryggja það að hitastig þeirra áhalda sem notuð eru og komast í snertingu við sýnið sé sem næst hitastigi sýnisins.

Undirbúningur sýna fyrir hitastigsmælingu:

-Fyrir mælingu er nauðsynlegt að gera gat á sýnið með oddhvössu áhaldi, sem hitanemanum er stungið í. Þvermál gatsins skal vera eins nálægt þvermáli nemans og hægt er, en dýpt þess er háð bæði tegund og stærð sýnisins.

Hitastigsmæling:

Undirbúningur sýnis og mæling hitastigs skal fara fram í því frystirými sem sýnið

er geymt í. Mæling skal gerð á eftirfarandi hátt:

-ef sýni er nægilega stórt skal hitaneminn ganga að minnsta kosti 2,5 mm inn í sýnið miðað við yfirborð þess;

-ef slíkt er ekki mögulegt skal mælidýptin vera þrefalt til fjórfalt meiri en þvermál nemans;

-í þeim tilvikum þar sem um er að ræða matvæli sem vegna stærðar þeirra og gerðar er ekki hægt að mæla á þennan hátt (t.d. grænar baunir), skal mæla kjarnahita þeirra með því að láta hitanemann ganga inn í miðju hverrar umbúðaeiningar sem mæla skal;

-hitastig skal lesið/skráð þegar stöðuguleika er náð.

Fyrirvari

Reglugerðir eru birtar í B-deild Stjórnartíðinda skv. 3. gr. laga um Stjórnartíðindi og Lögbirtingablað, nr. 15/2005, sbr. reglugerð um útgáfu Stjórnartíðinda nr. 958/2005.

Sé misræmi milli þess texta sem birtist hér í safninu og þess sem birtur er í útgáfu B-deildar Stjórnartíðinda skal sá siðarnefndi ráða.