

Bolungarvík 28. mars 2025

Reykholahreppur
Sveitarstjóri
Maríutröð 5a
380 Reykholahreppur

Svör við fyrirspurn sveitarstjóra sem barst 27. mars 2025 og varðar kvartanir undan stofnunum í rekstri Reykholahrepps

- 1. Heilbrigðiseftirlitið heimsótti mötuneyti Reykhólaskóla í vikunni. Hver var niðurstaða eftirlitsins varðandi hreinlæti, umgengni og meðferð matvæla í skólanum?**

Heilbrigðiseftirlit hefur í tvígang mætt í óboðað eftirlit á þessu ári (26. febrúar og 25. mars). Í bæði skiptin hefur þrif á mötuneyti og meðferð matvæla verið í lagi. Einu athugasemdir sem gerðar hafa verið snýr að kæli og frysti í kjallara skólans. Þær athugasemdir snúa að kælikerfi, viðhaldsbókhaldi og hávaða. Hitastig í kæli og frysti hafa verið innan allra marka og því ekki rof á kælikeðju matvæla þar.

- 2. Eftirlitið hefur ítrekað heimsótt Grettislaug vegna tilkynninga. Hvaða niðurstöður hefur það komist að við skoðun á lauginni?**

Ekkert eftirlit hefur farið fram 2025 en við óboðuð eftirlit 2024 voru þrif í lagi, allir starfsmenn höfðu lokið námskeiðum sem laugaverðir þurfa að sækja. Vel var haldið utan um klórmælingar og klórbókhald. Myndavélakerfi á staðnum sem er með góða yfirsýn yfir laug og potta. Gerð var athugasemd um að fara þyrfti yfir öryggismerkingar sundlaugarinnar.

- 3. Hefur sveitarfélagið verið látið vita af heimsóknum eftirlitsins fyrirfram, þannig að það hafi haft tækifæri til að bregðast við með hreinsun áður en eftirlitið fór fram?**

Öll eftirlit heilbrigðiseftirlitsins sem hér er spurt um hafa verið óboðuð.

- 4. Í ljósi umræðu um matvælaöryggi vegna slyss í leikskóla í Reykjavík, telur eftirlitið að foreldrar barna í Reykhólaskóla þurfi að hafa áhyggjur af meðferð matvæla í skólanum?**

Eins og komið hefur fram opinberlega í því máli þá var sú matarsýking tilkomin vegna vanþekkingar og vaneldunar á blönduðu hakki sem innihélt STEC bakteríu. Til að komast hjá og tryggja öryggi matvæla þarf að elda vöruna rétt og því mikilvægt að hafa þekkingu á þeim matvælum sem unnið er með. Ekki er gerð krafa í lögum um menntun starfsfólks í mötuneyti en það hefur sýnt sig að mikilvægt er að starfsfólk hafi sótt sér faglega menntun. Í tilfalli mötuneytis Reykhólaskóla er yfirmaðurinn menntaður kokkur og hefur því faglega menntun og reynslu af því að vinna með matvæli. Það er því að okkar mati ekki ástæða til að óttast um heilnæmi matar, meðferð hans eða eldunaraðferðir.

5. Eru tilkynningarnar að koma frá mörgum ólíkum aðilum?

Nei.

Virðingarfyllst,


Hlynur Reynisson
Heilbrigðisfulltrúi


Jón Pétur Einarsson
Heilbrigðisfulltrúi