

# INNRA EFTIRLIT MATVÆLAFYRIRTÆKJA



## *Almennt innra eftirlit*

Leiðbeiningar um innleiðingu  
innra eftirlits í matvælafyrirtækjum

## **Efnisyfirlit**

Matvælaeðlugerðin . . . . .	2
Innra eftirlit er fyrirbyggjandi aðferð . . . . .	2
Hvernig verður innra eftirliti komið á? . . . . .	4
BYRJUM STRAX Í DAG! . . . . .	4
Almennt innra eftirlit . . . . .	5
Þjálfun og fræðsla starfsfólks . . . . .	6
Heilsufarsskýrsla . . . . .	6
Hreinlætisáætlun . . . . .	7
Umgengisreglur . . . . .	7
Meindýravarnir . . . . .	7
Þrifaáætlun . . . . .	8
Stjórnun á hitastigi . . . . .	9
Innkaup, vörumóttaka og viðbrögð við frávikum . . . . .	10
Sérstök áhersluatriði varðandi innra eftirlit . . . . .	11
Sýnishorn af eyðublöðum og vinnuleiðbeiningum . . . . .	12
Dæmi um verklagsreglu . . . . .	16
Matvælafyrirtæki og flokkun innra eftirlits . . . . .	17
Gæðastarfinu lýkur aldrei . . . . .	17

## Matvælaeagluerðin

Ákvæðin um innra eftirlit er að finna í reglugerð nr. 522/1994 um matvælaeftirlit og hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu matvæla, sem oftast er kölluð matvælaeagluerðin. Innra eftirlit er starfsleyfisskilyrði samkvæmt reglugerðinni. Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga veitir starfsleyfi og framkvæmir matvælaeftirlit.

## Innra eftirlit er fyrirbyggjandi aðferð

Innra eftirlit er kerfisbundin aðferð á vegum matvæla fyrirtækja, notuð í þeim tilgangi að tryggja gæði, öryggi og hollustu matvæla og að matvælin uppfylli að öðru leyti þær kröfur sem til þeirra eru gerðar. Innra eftirlit miðar að því koma í veg fyrir (þ.e. að fyrirbyggja) að matvæli skemmist eða mengist og geti þannig valdið heilsutjóni. Til að ná árangri er mikilvægt að allt starfsfólk taki virkan þátt og hafi skilning á tilgangi, markmiðum og ávinningi innra eftirlits í *eigin fyrirtæki*.

Ávinningurinn af starfrækslu innra eftirlits er ótvíráður:

Ávinningur fyrir neytendur	Ávinningur fyrir matvælaíðnaðinn	Ávinningur fyrir stjórnvöld
Minni hætta á matarsjúkdómum. Aukin vitund um hollustuhætti. Aukin tiltrú á matvælaíðnaðinn. Aukin lífsgæði.	Aukin tiltrú almennings á matvælaíðnaðinum. Aukin tiltrú stjórnvalda á matvælaíðnaðinum. Lægri lögfræði- og tryggingakostnaður. Betri markaðsaðgangur. Minni framleiðslukostnaður vegna færri innkallana og betri nýtingar. Aukin stöðlun framleiðslu. Aukin áhugi starfsfólks og stjórnenda á matvælaöryggi. Minni áhætta í rekstri.	Bætt heilsufar almennings. Lægri útgjöld til heilbrigðismála. Aukin skilvirkni í matvælaeftirliti. Auðveldari viðskipti með matvæli. Aukin tiltrú samfélagsins á öryggi matvæla.

Heimild: WHO, 1999, Strategies for Implementing HACCP in Small and/or Less Developed Businesses. Report of a WHO Consultation in collaboration with the Ministry of Health, Welfare and Sports, The Netherlands. The Hague, 16-19 June 1999.

Starfræksla innra eftirlits og gæðakerfa í matvælafyrirtækjum er aðferð rekstraraðila til að uppfylla yfirlýsta stefnu um framleiðslu/dreifingu á matvælum sem uppfylla ýtrustu kröfur, ásamt því að hafa neytendavernd að leiðarljósi.

***Það er á ábyrgð sérhvers matvælafyrirtækis að matvæli sem þau framleiða eða dreifa uppfylli ákvæði íslenskrar matvælalöggjafar á hverjum tíma og að hagur neytenda sé hafður að leiðarljósi.***

## Hvernig verður innra eftirliti komið á?

Því miður er ekki til nein ein töfralausn til að koma á virku innra eftirliti í matvælafyrirtækjum. Í öllum tilvikum næst þó bestur árangur af uppsetningu og framkvæmd innra eftirlits ef stjórnendur og starfsfólk vinna saman, en auðvitað getur verið nauðsynlegt að leita eftir ráðgjöf hjá fagaðilum.

Í matvælaeaglugaerðinni segir að tekið skuli mið af reglum HACCP<sup>1</sup> (GAMES<sup>2</sup>) við uppsetningu og framkvæmd innra eftirlits, en sú aðferð hefur reynst vel og er viðurkennd á alþjóðavettvangi. Umhverfisstofnun og Heilbrigðis-efirlit sveitarfélaga hafa útfært nánar reglur matvælaeaglugaerðarinnar fyrir einstakar fyrirtækjategundir<sup>3</sup> og fjallar þessi bæklingur um almennt innra eftirlit. Umfang og framkvæmd innra eftirlitskerfisins þarf að aðlaga að stærð og eðli fyrirtækjanna sem nota það.

## BYRJUM STRAX Í DAG!

Áður en hafist er handa við að setja upp innra eftirlitskerfi ættu stjórnendur að skoða hver staðan er í fyrirtækinu og skrá niður þau atriði sem betur mega fara. Gagnlegt er að spyrja sig eftirfarandi spurninga, ásamt því að nota viðauka matvælaeaglugaerðarinnar sem n.k. gátlista:

- Hvaða þjálfun þarf starfsfólk og hvar er hægt að fá fræðslu?
- Eru til áætlanir og leiðbeiningar um þrif og gerileyðingu?
- Notar starfsfólkið viðeigandi hlífðarfatnað og er aðstaða til handþvotta notuð?
- Eru til staðar hitamælar þar sem verið er að kæla eða hita matvæli?
- Er auðvelt að lesa af hitamælunum og eru þeir réttir?
- Skiptir fyrirtækið við áreiðanlega birgja – eru þeir með innra eftirlit?
- Hvaða kröfur eru gerðar til flutningafyrirtækja sem flytja hráefni til vinnslu og tilbúin matvæli frá fyrirtækinu? (Er tekið tillit til þrifnaðar, kælingar, og óskylds varnings í sama rými?)
- Eru merkingar þannig að hægt sé að rekja matvælin til framleiðsludags eða til uppruna síns?
- Er til áætlun um innköllun vöru af markaði, ef hún reynist gölluð eða hættuleg?
- Er skipulag á vinnusvæðum gott – er hætta á krossmengun<sup>4</sup>?

<sup>1</sup> HACCP merkir Hazard Analysis and Critical Control Points og útleggst á íslensku sem Greining hættu og mikilvægra stýristaða. Skilgreining skv. staðli IST DS 3027:1998.

<sup>2</sup> GAMES merkir Greining áhættuþátta og mikilvægra eftirlitsstaða. Skilgreining skv. reglugerð nr. 522/1994.

<sup>3</sup> (1) Grunnþættir innra eftirlits; (2) Almenn innra eftirlit; (3) Innra eftirlit með HACCP.

<sup>4</sup> Er fullnægjandi aðskilnaður á hráum og soðnum matvælum?

Mikilvægt er að fela tilteknum starfsmanni ábyrgð á uppsetningu og framkvæmd innra eftirlits og gæðamála almennt. Ábyrgðarmann (gæðastjóra) innra eftirlits ætti að velja úr hópi starfsmanna og hugsanlegt er að viðkomandi geti sinnt öðrum störfum samhliða gæðamálunum. Stjórnendur fyrirtækisins þurfa að tryggja að gæðastjórinn fái aðstöðu og tíma til að vinna sitt verk og að ábyrgð og vald til ákvarðanatöku séu skýr.

Gæðastjóri fær annað starfsfólk til liðs við sig eftir þörfum. Sum fyrirtæki gætu þurft að ráða til starfa einstakling með menntun og sérþekkingu á sviði gæðastjórnunar og matvælaframleiðslu. Þó gæðastjóri haldi utan um gæðamálin er vert að muna að virkt þátttaka stjórnenda sem og allra annarra starfsmanna er forsenda árangurs.

## Almennt innra eftirlit

Almennt innra eftirlit er eftirlitskerfi sem ætlað er að draga úr eða koma í veg fyrir hættur við framleiðslu og dreifingu matvæla. Þannig er stuðlað að öryggi matvæla. Öguð og markviss vinnubrögð á þeim sviðum er falla undir innra eftirlitskerfið eru afar mikilvæg. Mikilvægt er í upphafi, og á síðari stigum eins og við á, að greina hættur í tengslum við starfsemina. Skrá verður á markvissan og einfaldan hátt alla þá þætti sem innra eftirlitið nær til (s.s. verklagsreglur, eyðublöð, gátlistar). Þannig verður kerfið auðveldara í notkun og tilgangi þess betur náð. Stjórnendur og starfsfólk skulu hafa skýrt hlutverk m.t.t. innra eftirlitskerfisins og er æskilegt að gera starfsfólk ábyrgt fyrir framkvæmd einstakra þátta eftirlitsins. Þannig næst góður árangur.

*Öguð vinnubrögð, traust áætlanagerð og skráningar á þeim atriðum er falla undir innra eftirlitskerfið eru afar mikilvæg, hvort sem litið er til nútíðar eða framtíðar.*

## Þjálfun og fræðsla starfsfólks

Rétt meðhöndlun matvæla er lykilatriði til að tryggja gæði, öryggi og nýtingu þeirra. Til þess þarf góða þekkingu og þjálfun, hvort heldur sem unnið er í framleiðslufyrirtæki, við flutning hráefna og matvæla, í matvöruverslun, á veitingastað, í söluturni, hjá vatnsveitu, eða í mötuneyti.

Fyrirtæki þurfa að gera áætlun og halda skrá yfir fræðslu og þjálfun starfsfólks, sem m.a. felur í sér eftirtalda þætti:

- Kynningu á umgengnisreglum og persónulegu hreinlæti starfsfólks og gesta.
- Kynningu á eiginleikum þeirra matvæla sem verið er að framleiða / meðhöndla / flytja.
- Fræðslu um örverur í matvælum.
- Fræðslu um innra eftirlitskerfi fyrirtækisins og þær skyldur sem starfsfólk hefur varðandi framkvæmd þess.

Í samræmi við 10 gr. laga nr. 93/1995 um matvæli, með síðari breytingum, kunna síðar að verða settar nánari reglur um að þeir sem starfa við framleiðslu og dreifingu matvæla skuli sækja námskeið um meðferð matvæla þar sem sérstök áhersla er lögð á innra eftirlit og öryggi matvæla.

***Öll fyrirmæli frá eftirlitsaðilum skulu geymd á einum stað og vera aðgengileg eftirlitsaðilum sem og starfsmönnum fyrirtækisins eins og við á.***

## Heilsufarsskýrsla

Besta tryggingin gegn sjúkdómum af völdum örvera í matvælum er að vanda alla meðferð matvæla. Mikilvægur liður í þessu er að starfsfólk-ið sinni persónulegu hreinlæti og sé ekki við störf sín þegar það eða stjórnendur telja að það geti verið smitberar, svo sem ef það er með sýkingu í sári, smitandi húðsjúkdóm, hálsbólgu eða niðurgang. Stjórnendur matvælafyrirtækja bera ábyrgð á að fyllt sé út heilsufarsskýrsla fyrir hvern starfsmann við upphaf starfs. Útfyllta skýrslu skal varðveita, enda er hér um að ræða yfirlýsingu starfsfólks um heilsufar sitt. Heilsufarsskýrslur til útfyllingar má nálgast hjá Umhverfisstofnun.

## Hreinlætisáætlun

Hreinlætisáætlun felur í sér umgengnisreglur starfsfólks, meindýravarnir og þrifaáætlun. Allir þættir hreinlætisáætlunar verða að vera skráðir.

### Umgengnisreglur

Umgengnisreglur starfsfólks og gesta hafa það að meginmarkmiði að leiðbeina um rétta meðhöndlun matvæla og fyrirbyggjandi aðgerðir, sem sagt að þau mengist ekki eða spillist með nokkrum hætti. Ráðlegt er að reglurnar séu einfaldar, skýrar og sýnilegar öllu starfsfólki. Reglurnar geta verið almenns eðlis eða sértækar og þannig beint til tiltekins hóps starfsfólks.

### Meindýravarnir

Fyrirtæki skulu ávallt ráðfæra sig við meindýraeyða, og eftirlitsaðila ef við á, verði vart við meindýr. Matvælafyrirtæki skulu koma sér upp fullnægjandi meindýravörnum, sem m.a. geta falist í:

- Þéttu neti fyrir öllum opnanlegum gluggum á vinnslusvæði.
- Flugnabönum þar sem við á (s.s. UV-ljós í lofti).
- Þéttu húsnæði (þ.e. að hurðir, opnanleg fög, lagnakerfi standi ekki opin).

Ráðlegt er að sértækar meindýravarnir séu gerðar samkvæmt samningi við meindýraeyði og skráðar á yfirlitsmynd af húsakynnum fyrirtækisins. Eftirlitsaðili getur gert kröfur um sérstakan útbúnað til meindýravarna.



## **Þrifaáætlun**

Hreinlæti er lykilatriði í baráttunni við örverur. Reglubundin þrif og gerileyðing á vinnusvæðum draga úr og/eða útiloka þau skilyrði sem örverur þurfa til að margfaldast og dafna. Þrifaáætlun skal vera á formi verklagsreglu, þar sem fram kemur *hvað, hvernig, hvenær og hver* á að þrifa. Skrá skal hvenær og af hverjum dagleg og reglubundin þrif eru framkvæmd (tilgreina verður viðkomandi staði og stund). Gagnlegt er að framkvæma sjónmat og/eða örverurannsóknir<sup>5</sup> til að staðfesta árangur þrifa. Sjónmat á þrifum hefur ákveðinn annmarka, því ekki fæst alltaf rétt mynd af því hversu "hreinn" flöturinn/staðurinn er.

Þeir sem selja efni til þrifa og gerileyðingar veita ráðgjöf um hvernig standa á að þrifum og eins hvaða efni og styrkleika skynsamlegast er að nota í hverju tilfalli. Efni til þrifa og gerileyðingar í matvælafyrirtækjum eiga að vera samþykkt af Umhverfisstofnun.

*Eftirlitsaðila er heimilt að hafa á áberandi stað í matvælafyrirtækjum fyrirmæli, sem hann lætur í té og fela í sér einstök atriði sem honum þykir ástæða til að leggja áherslu á í sambandi við framleiðslu og dreifingu matvæla.*

<sup>5</sup> Dæmi: Snertiskálar (Rodac-skálar) og strokusýni; ATP-greining gefur ákveðna vísbendingu um það hversu hreint ákveðið svæði er.

## Stjórnun á hitastigi

Stjórnun á hitastigi í matvælum er áhrifaríkasta leiðin til að takmarka eða stöðva fjölgun örvera og þar með hættu á matarsjúkdómum og skemmdum. Hröð og góð kæling dregur úr fjölgun baktería, viðheldur gæðum og lengir geymsluþol matvæla. Markmiðið er að tryggja órofinn kæliferil frá framleiðanda til neytanda. Við ákvörðun á tíðni hitastigsmælinga verður að taka mið af aðstæðum og hversu stöðugur/tryggur kælibúnaðurinn er. Almenna reglan er sú að mæla og skrá hitastig í kælum og frystum a.m.k. einu sinni á dag. Eftirlit með hitun matvæla er ekki síður mikilvægt. Fyrir ofan 60°C geta örverur ekki fjölgað sér.

Hitastig matvæla  
Kælið vel – Hitið vel



**Hættusvæði!**  
Örverum  
fjölga hratt!

Ekki geyma viðkvæm  
matvæli (álegg, kjöt,  
fisk, mjólk o.fl.) við  
þetta hitastig

**Frystihitastig: a.m.k. -18°C**

**Kælihitastig: 0-4°C**

**Matvælum haldið heitum: a.m.k. 60°C**

**Veljið handhægan hitamæli sem auðvelt er að lesa á og hentar viðkomandi aðstæðum.**

## Innkaup, vörumóttaka og viðbrögð við frávikum

Eftirlit við vörumóttöku er nauðsynlegt enda sjálfsagt að gera kröfur um að frá birgjum komi ávallt fersk og heilnæm matvæli. Sömu kröfur, eða meiri, ættu fyrirtækin sjálf að gera til eigin framleiðslu.

Mikilvægt er að skýrt sé hver eða hverjir beri ábyrgð á framkvæmd eftirlitsins. Jafnframt verða viðkomandi starfsmenn að hafa reynslu í framkvæmd eftirlitsins og vita hvernig bregðast eigi við frávikum (s.s. gallar og mistök) verði þeirra vart.

Eftirlit við vörumóttöku felst í að athuga m.a. eftirfarandi atriði, eins og við á:

- Aðbúnaður í flutningabíl – hreinlæti og kæling í lagi.
- Skoðun við afhendingu – skynmat s.s. lögun, litur og lykt matvæla eðlileg, merkingar s.s. best fyrir dagsetning og innihaldslýsing í lagi, umbúðir órofnar.
- Ástand kældra, frystra og hitaðra matvæla við afhendingu. Mæla og skrá hitastig þegar vörur eru móttæknar.

Við framkvæmd eftirlitsins skal fylgja verklagsreglu(m) og nota eyðublöð eða vörureikninga til skráninga. Vegna frávika (galla) skal halda frávikaskýrslu yfir viðbrögð, orsakir og úrbætur.

Ef fyrirtæki standa í eigin innflutningi matvæla er nauðsynlegt að gera kröfur um að birginn og matvælin sjálf uppfylli a.m.k. sömu kröfur og gerðar eru til samsvarandi fyrirtækis og matvæla hérlandis.

*Rekjanleiki matvæla er mikilvægur. Mjög mikilvægt er að matvælafyrirtæki tryggi að dagstimplanir og/eða lotumerkingar séu greinilegar svo auðvelt sé að rekja vöruna. Almenna reglan er sú að sérhvert matvælafyrirtæki getið rakið feril matvæla sem það hefur eða hefur haft undir höndum eitt skref til baka og eitt áfram.*

## **Sérstök áhersluatriði varðandi innra eftirlit**

### **Innflutningsfyrirtæki / heildverslun:**

Eftirfarandi upplýsingar skulu ávallt liggja fyrir:

- Nákvæmar vörulýsingar matvæla sem flutt eru inn og dreift hérlandis.
- Upplýsingar um að birgir/matvæli uppfylli a.m.k. sömu kröfur og gerðar eru til samsvarandi fyrirtækja/matvæla hérlandis.

### **Flutningafyrirtæki:**

Sérstaklega þarf að taka tillit til eftirfarandi atriða vegna meðhöndlunar og flutnings matvæla:

- Kæli- og frystivörur hafi alltaf forgang.
- Kæli- og frystikeðjan sé óslitin.

### **Matsölustaðir og mötuneyti sem senda mat út :**

Eftirfarandi þarf sérstaklega að taka tillit til:

- Hita- og tímastýringu (kæling; hitun).
- Hreinlæti við hleðslu, flutning og afhendingu.

### **Stórmarkaðir og matvöruverslanir með vinnslu (þ.m.t. kjöt- og fiskborð):**

Til að tryggja öryggi matvæla skal sérstaklega huga að eftirfarandi þegar unnið er með hrá matvæli:

- Hita- og tímastýring (kæling; hitun).
- Hreinlæti.
- Skipulag innanhúss (aðskilnaður á hráu og soðnu).

Í stórmörkuðum og matvöruverslunum verður einnig að hafa eftirlit með skipulagi í kælum, þ.e. að fullnægjandi aðskilnaður sé milli hrárra og soðinna matvæla. Munið regluna "soðin matvæli efst, hrátt neðar, grænmeti sér". Þá er ekki síður mikilvægt að hlaða ekki matvælum yfir hleðslumörk kæla og frysta. Hleðslumörk eru mælikvarði á kæli-/frystigetu viðkomandi búnaðar.

### **Vatnsveitur:**

Taka skal tillit til ákvæða reglugerðar um neysluvatn við uppsetningu og framkvæmd innra eftirlits.

*Uppbygging innra eftirlitskerfisins og skráningar sem verða til við starfrækslu þess skulu geymd á einum stað og vera aðgengileg eftirlitsaðilum sem og starfsmönnum fyrirtækisins eins og við á.*

# Sýnishorn af eyðublöðum og vinnuleiðbeiningum

## Umgengnisreglur<sup>6</sup>

- Leggðu þig fram um að gæta hreinlætis.
- Með handþvotti verndar þú heilsu þína og annarra. Þvoðu hendur í upphafi vinnudags, eftir salernisferðir og eins oft og nauðsynlegt er yfir daginn.
- Á vinnusvæðum ber að nota viðeigandi hlífðarfatnað til að hylja eigin fatnað eða koma í stað hans. Ef fatnaðurinn er ekki hreinn berst mengun frá honum í matvælin.
- Á vinnusvæðum ber að nota hárnét eða önnur höfuðföt sem hylja allt hárið.
- Skartgripir og meðferð matvæla á ekki saman. Neysla matar og tóbaks er aðeins heimil á tilgreindum stöðum utan vinnusvæða.
- Vinnusvæði, áhöld og ílát eiga að vera sem hreinust yfir vinnudaginn, það fækkar örverunum.
- Notaðu ávallt viðeigandi áhöld, hlífðarhanska eða hlífðarpappír/-plast þegar óvarin matvæli eru meðhöndluð. Notkun áhalda, hlífðarhanska eða hlífðarpappírs/-plasts undanskilur ekki reglulegan handþvott.
- Gættu þess sérstaklega að mengun berist ekki úr hrávöru í soðna eða fullunna vöru. Þannig forðumst við krossmengun.
- Fylgdu alltaf vinnuleiðbeiningum, spurðu ef þú ert í vafa.

## Minnislisti við gerð þrifaáætlna

Eins og við á verður að taka tillit til eftirfarandi atriða:



- Vaskar og vinnuborð – þriffin daglega eða oftár ef þörf krefur.
- Gólf – þriffin daglega.
- Starfsmannaaðstaða – þriffin daglega.
- Handlaug, blöndunartæki, sápu-, og handþurrkustandar<sup>7</sup> – þriffin daglega.
- Áhöld og ílát – þriffin eftir notkun.
- Vélar og búnaður – þriffin eftir notkun. Ráðlegt er að taka vélar og búnað í sundur, ef mögulegt er, og þrifa samkvæmt leiðbeiningum frá framleiðanda.
- Veggir og hurðir – þriffin einu sinni í viku í seilingarhæð og oftár ef þörf krefur. Á sama tíma er gott að fylgjast með hvort óhreinindi, raki eða mygla séu að safnast fyrir á lofti og loftföstum hlutum og þrifa eftir þörfum.
- Hillur undir borðum og hillur yfir borðum – þrifnar einu sinni í viku.

<sup>6</sup> Dæmi um almennar umgengnisreglur.

<sup>7</sup> Á vinnusvæði.

## Reglubundin þríf<sup>8</sup>

**Vikan frá:** \_\_\_\_\_ **til:** \_\_\_\_\_

 Staður/Tæki/Áhöld	Mán.	Þri.	Mið.	Fim.	Fös.	Lau.	Sun.
	 Merkið í viðeigandi reiti						
Undirskrift ábyrgðarmanns ➡							

## Athugasemdir við þríf:

Dags.	Staður/Tæki/Áhöld	Athugasemdir

  
Hvernig

**Hvernig á að þrifa?** Gagnlegt er að útbúa vinnulýsingu, þar sem tilgreind eru þau efni sem nota á og blöndunarhlutföll, ásamt á þrífumum sem slíkum.

<sup>8</sup> Dæmi um uppbyggingu skráningareyðublaðs.

## Stjórnun á hitastigi<sup>9</sup>

### Dæmi 1

Ábyrgðarmaður: \_\_\_\_\_

Vikudagur	mánudag	þriðjudag	miðvikudag	fimmtudag	föstudag					
Klukkan	8	15	8	15	8	15	8	15	8	15
Hitastig °C										
Mælistaður	hráefnakælir 1									
	hráefnakælir 2									
	vörukælir 1									
	vörukælir 2									
	frystir 1									
	frystir 2									

### Dæmi 2

Dags:.....	kl. 6 °C	kl. 10 °C	kl. 14 °C	kl. 18 °C	Ábyrgðar- maður
Mælistaður:....					

### Dæmi 3

Mælistaður	Dagsetning	Hitastig, °C	Kvittun

<sup>9</sup> Dæmi um uppbyggingu skráningareyðublaðs

## Innkaup, vörumóttaka og viðbrögð við frávikum<sup>10</sup>

Eftirfarandi atriði eru skoðuð og/eða mæld:

1. **Skynmat** á vöru, s.s. lögun, litur og lykt eðlileg.
2. **Merkingar**, s.s. best fyrir dagsetning og innihaldslýsing í lagi.
3. **Umbúðir** órofnar.
4. **Hitastig** í kæli- og frystivöru við afhendingu (Kælivara: 0-4°C og Frystivara: a.m.k. -18°C).
5. **Hitastig** hitaðra matvæla við afhendingu (a.m.k. 60°C).

Munið að kælivara, frystivara og hituð matvæli hafa alltaf forgang og eiga að fara strax á viðeigandi stað til áframhaldandi kælingar eða hitunar.

Frávik (galla) skal skrá og viðbrögð *tilkynna* næsta yfirmanni.

Dags.	Upplýsingar um vöru	Athugasemdir / Viðbrögð	Ábm.

**MUNIÐ:** Skráðar upplýsingar verða að gefa ítarlegar upplýsingar um vöruna og viðbrögð fyrirtækisins.

<sup>10</sup> Dæmi um uppbyggingu einfaldrar verklagsreglu og skráningareyðublaðs.



# Dæmi um verklagsreglu

Dagur / Undirskrift.....

## 1. Tilgangur og gildissvið

*Tilgangur þessarar verklagsreglu er að tryggja að hráefni spillist á engan hátt við geymslu. Verklagsreglan gildir um geymslu allra matvæla til [ til tekin sú starfsemi sem við á t.d. veitingastaðar ].*

## 2. Ábyrgð

*N.N. [ ábyrgur aðili ] ber ábyrgð á að verklagsreglunni sé framfylgt.*

## 3. Framkvæmd

# 1

*Móttekin matvæli eru færð á réttan geymslustað; kæligeymslu, frysti-geymslu eða lager. Mikilvægt er að hitastig í kæligeymslu sé ekki hærra en 4°C og hitastig í frystigeymslu sé ekki hærra en -18°C. Fari hitastig yfir þessi mörk þarf að stýra hitastigi niður fyrir leyfileg mörk. Ef ekki tekst að færa hitastig í rétt horf skal tekin ákvörðun um höfnun hráefnis eða örugga ráðstöfun þess.*

*Hitastig í kæli- og frystigeymslum skal mælt [ákveðið oft] og skráð á eyðublöð (EBL-01) sem [er á ákveðnum stað]. Ef sjálfvirkur eftirlitsbún-aður er á geymslunum má draga úr þessu eftirliti.*

#2

*Fyllsta hreinlætis skal gæta í vörugeymslum. Hreinlætisáætlun á að tryggja að hvorki örverur, eiturefni, né aðskotahlutir berist í hráefni.*

*Sérstaklega mikilvægt er að aðskilja ólík hráefni til að koma í veg fyrir að örverur berist á milli þeirra. Þetta á til dæmis við um kjöt og grænmeti. Þessi hráefni mega ekki komast í sneringu hvert við annað.*

#3

*Alls óskyldar vörur, s.s. vélaolíur, hreinsiefni, leysa og annað þessháttar, má aldrei geyma á sama svæði og matvæli. Tryggja verður fullkominn aðskilnað svo matvæli mengist ekki.*

## 4. Tilvísanir

*EBL-01 Hitastig á geymslum.*

## 5. Flæðirit

*[Gert miðað við aðstæður]*

## Matvælafyrirtæki og flokkun innra eftirlits

Út frá fyrirbyggjandi upplýsingum í starfsleyfisumsókn og samkvæmt viðmiðunarlista fyrir flokkun fyrirtækja m.t.t. innra eftirlits ræðst hvaða lágmarkskröfur eru gerðar til innra eftirlits viðkomandi fyrirtækis.

Ef aðilar telja einstök fyrirtæki ranglega flokkuð eða óvissa er um flokkun, m.t.t. innra eftirlits skal ábendingum um það komið á framfæri við Umhverfisstofnun. Umhverfisstofnun fjallar um ábendingarnar í samstarfi við viðkomandi heilbrigðiseftirlitssvæði. Umhverfisstofnun sér um uppfærslu á viðmiðunarlistanum og kynningu á breyttri flokkun.

Innra eftirlits flokkarnir eru:

- a) Grunnþættir innra eftirlits.
- b) Almennir innra eftirlit.
- c) Innra eftirlit með HACCP.

## Gæðastarfinu lýkur aldrei

Gæðastarfið er hluti af starfsemi matvælafyrirtækja og lýkur því aldrei. Þótt búið sé að semja áætlanir, útbúa eyðublöð og afla þekkingar, þarf innra eftirlitskerfið að vera í stöðugri endurskoðun svo tryggt sé að það skili tilætluðum árangri.

Útgefandi: Hollustuvernd ríkisins í desember 2002  
Handrit og samantekt: Matvælasvið Hollustuverndar ríkisins  
Hönnun, umbrot og setning: Prisma Prentco  
Prentun: Prisma Prentco

## Frekari upplýsingar

Frekari upplýsingar fást hjá Heilbrigðiseftirliti sveitarfélaga og Umhverfisstofnun. Einnig er hægt að leita til fyrirtækja sem veita ráðgjöf um innra eftirlit og gæðastjórnun.

Heilbrigðiseftirlit	Sími	Fax
Umhverfis- og heilbrigðisstofa Reykjavíkur <a href="http://www.umhverfisstofa.is">www.umhverfisstofa.is</a>	563 2700	563 2710
Hafnarfjarðar- og Kópavogssvæði <a href="http://www.heilbrigðiseftirlit.is">www.heilbrigðiseftirlit.is</a>	550 5400	550 5409
Kjósarsvæði <a href="http://www.eftirlit.is">www.eftirlit.is</a>	525 6795	525 6799
Vesturlandssvæði	437 1479	437 1024
Vestfjarðasvæði	456 7087	456 7088
Norðurlandssvæði vestra	453 5400	453 5493
Norðurlandssvæði eystra	462 4431	461 2396
Austurlandssvæði <a href="http://www.haust.is">www.haust.is</a>	474 1235	474 1438
Suðurlandssvæði <a href="http://www.sudurland.is/hs/">www.sudurland.is/hs/</a>	482 2410	482 2921
Suðurnesjasvæði <a href="http://www.hes.is">www.hes.is</a>	421 3788	421 3766
<b>Umhverfisstofnun<sup>11</sup></b>		
Matvælasvið <a href="http://www.umhverfisstofnun.is">www.umhverfisstofnun.is</a>	591 2000	591 2020

<sup>11</sup> Hollustuvernd ríkisins og fleiri stofnanir sameinast í Umhverfisstofnun um áramótin 2002/2003.