



Matvælaáætkni

Hreinlætisáætlun í innra eftirliti - Gátlisti

Nær yfir þvott og gerileyðingu matvælaíðju; þekkingu starfsmanna og stjórnenda, aðstöðu- og viðhaldsmál auk nauðsynlegra skipulagsþátta.

Aðföng og aðstaða	Já	Nei
Eru hreinsiefni í notkun á lista yfir viðurkennd hreinsiefni í matvælaíðju ? Sjá http://www.ust.is/Matvaeli/Hreinsiefni		
Eru hreinsiefni geymd í sérgeymslu í matvælaeildum ?		
Eru til öryggisleiðbeiningar (e. <i>safety data sheet</i>) með öllum hættulegum eða varasömum hreinsiefnum ? Eru þær aðgengilegar starfsfólki ?		
Eru merkingar á efnunum og efnavörum sem eru flokkaðar hættulegar á íslensku ?		
Er fylgst með gerileyðingarefnum með takmarkaðan líftíma s.s. upplausna með natríumhypoklór ?		
Er til viðeigandi hlífðarfatnaður og persónuhlífar fyrir starfsfólk s.s. hlífðargleraugu og fatnasður ? Er augnskolvökvi aðgengilegur ?		
Eru uppi skilti í matvælaeildum sem gefa til kynna hvaða gerðir af persónuhlífum beri að nota og á hvaða svæði ?		
Eru til leiðbeiningar um "fyrstu hjálp" ? Eru upplýsingar á vinnustað um síma Eitrunarmiðstöðvar (http://www.landspitali.is) ?		
Er uppsettur búnaður fyrir meindýravarnir s.s. flugnabannar og nagdýragildir ? Er eftirlit og viðhald með þeim sinnt sem skyldi ?		
Er til staðar búnaður s.s. mottur og einnota skóhlífar fyrir gesti sem fyrirbyggja að óhreinindi berist inn í matvælaeildir að utan ?		
Eru loftræstistokkar aðgengilegir til reglubundins eftirlits og þrifa ?		
Er smurfeitin sem notuð er á matvælavinnsluvélar "food-grade" ?		
Eru til lituð skurðabretti til að aðskilja notkun þeirra við mismunandi matvælaflokk og fyrirbyggja þannig krossmengun ?		
Eru til rekkar fyrir öll skurðarbretti ?		
Er til staðar handlaug á matvælavinnslusvæði eingöngu ætluð fyrir handþvott starfsfólks ? Er við hana handsápuölögur og handgerileyðir eða gerileyðandi sápuölögur og einnota handþurrkur ? Naglaburstar ?		
Er ræstitækjageymsla með skolvaski til staðar, loftræst ?		

Starfsfólk	Já	Nei
Fær starfsfólk sýnikennslu við þrif í upphafi starfs s.s. sundurtekt matvælavinnsluvéla, val og blöndun hreinsiefna, notkun hlífðarfatnaðar og persónuhlífa, verklag og frágang ?		
Hefur starfsfólk aðgang að skriflegum vinnulýsingum þrifa ?		
Fær starfsfólk sýnikennslu við meðhöndlun ætandi og ertandi hreinsiefna s.s. ofnhreinsiefna ?		

1 af 2

• Rannsóknar- og ráðgjafarþjónusta við íslenskan matvælaíðnað •



Matvælatækni

Hefur starfsfólk aðgang að og kann það að nota persónuhlífar s.s. hlífðargleraugu ? Fær starfsfólk þjálfun og ef við á sýnikennslu í notkun persónuhlífa ?		
Veit starfsfólk af hættunni við að blanda saman klór og sýruinnihaldandi efnum ?		
Er starfsfólki ljóst að þeim er það skylt að nota þær persónuhlífar sem þeim eru látnar í té ?		
Veit starfsfólk um viðmiðunarmörk hitastigs í uppvöskunarvélum, skol og þvott ?		

Framkvæmdaþættir og skipulag	Já	Nei
Eru til skriflegar reglur um sundurtekt, þvott og gerileyðingu matvælavinnsluvéla og búnaðar og frágang hans eftir þrif ?		
Eru til eyðublöð til reglubundinna skráninga á þrifum ?		
Ná allir fletir búnaðar, áhalda, íláta og matvælavinnsluvéla að þorna strax eftir þrif ?		
Er til skrifleg áætlun um reglubundin þrif svæða og búnaðar s.s. þrif sem þarf að annast vikulega, mánaðarlega eða árleg þrif ?		
Er passað uppá að styrkur og verkunartími gerileyðingarefna á þeim flötum sem verið er að þrifa sé nægur og til samræmis við leiðbeiningar framleiðanda ?		
Eru tekin sýni reglulega af þvegnum flötum með <i>Rodak</i> skálum eða stroksýni (e. <i>swab</i>) til þess að leggja mat á árangur gerileyðinga ?		
Er til skrifleg viðhaldsáætlun um heflun eða endurnýjun skurðarbretta, endurnýjun slitflata, pakkninga, O-hringja í matvælavinnsluvélum ? Endurnýjun áhalda s.s. bursta og skafa til þrifa ?		
Er búið að tilgreina ábyrgðarmann með þrifum fyrir öll svæði ?		
Eru endurfyllanlegir handsápuskammtarar teknir í sundur og þvegnir reglulega ?		
Er framkvæmdastjórn kunnugt um skráningar- og tilkynningaskyldu slysa s.s. vegna hreinsiefnaslysa til Vinnueftirlitsins (http://www.vinnueftirlit.is) ?		
Er ísklakavélin rétt staðsett og er hripslangan frá henni tengd í vatnslás til að fyrirbyggja mengun úr niðurfallslögnum ?		
Er ísklakavélin þriffin og gerileydd reglulega: Mánaðarþrif og árleg djúpprif / viðhald ?		
Eru burstar, gólfsköfur og ræstiáhöld þvegin og gerileydd í lok dags ?		
Eru vatnsslöngur skoðaðar reglulega og endurnýjaðar eftir þörfum ?		
Eru niðurföll þriffin og gerileydd reglulega ?		
Eru kæliblásarar í kælum þrifnir reglulega ?		
Eru sorpílát og ruslageymslur þvegnar og gerileyddar reglulega ?		

[Útgáfa 3; 23.07.2007; © 2007 Hákon Jóhannesson]