

Gátlisti: Úttekt á innra eftirliti
 Grunnþættir innra eftirlits / Almenn innra eftirlit / Innra eftirlit með HACCP

Nafn fyrirtækis:	Kennitala:	ÍSAT nr.:
Heimilisfang fyrirtækis:	Heilbrigðiseftirlit:	

Áhættumat	Frávik	Í lagi	Á ekki við	Athugasemdir, lýsing frávika, dagsetningar
Framkvæmt dags:	T A			
Áhættuflokkun:				
1. Þjálfun og fræðsla starfsfólks				
a) Skrá yfir og áætlun um fræðslu starfsfólks, þ.e.: <input type="checkbox"/> fræðsla um innra eftirlit fyrirtækis <input type="checkbox"/> fræðsla um meðferð matvæla og GFH starfsgreinar <input type="checkbox"/> fræðsla um persónulegt hreinlæti <input type="checkbox"/> fræðsla um örverur, smitleiðir og vaxtarskilyrði				
f) Verkbjálfun nýliða				
2. Heilsufarsskýrsla				
a) Undirskrifuð heilsufarsskýrsla				
3. Hreinlætisáætlanir				
a) Umgengnisreglur sýnilegar starfsfólki og gestum				
b) Viðeigandi varnir gegn meindýrum til staðar				
c) Almenn svipmót m.t.t. hreinlætis				
d) Þrifaáætlun fyrir húsnæði, búnað & tæki, þ.e.: <input type="checkbox"/> tilgreint <i>hvað</i> á að þrifa <input type="checkbox"/> tilgreint <i>hvernig</i> á að þrifa <input type="checkbox"/> tilgreint <i>hvenær</i> á að þrifa <input type="checkbox"/> tilgreint <i>hver</i> á að þrifa				
4. Stjórnun á hitastigi				
a) Eftirlit á hitastigi í kælum og hleðslu				
b) Eftirlit á hitastigi í frystum og hleðslu				
c) Eftirlit með hitastigi í vinnslusal				
d) Eftirlit með hitastigi við matreiðslu				
e) Eftirlit með hita í matvælum sem haldið er heitum				
5. Eftirlit við vörumóttöku				
a) Eftirlit með hitastigi í kæli- og frystivöru við móttöku				
b) Eftirlit með hitastigi hitaðra matvæla við móttöku				
c) Eftirlit með að kæli- og frystikeðja sé órofin				
d) Eftirlit með umbúðum, útliti (skynmat) og merkingum				
e) Eftirlit með hreinlæti og kælingu í flutningatækjum				
6. Viðbrögð við frávikum				
a) Skilgreind viðmiðunarmörk (vísað til 4. & 5. liðar)				
b) Skilgreind viðbrögð við frávikum (vísað til 4. & 5. liðar)				
7. Framkvæmd og ábyrgð				
a) Ábyrgð vegna framkvæmdar eftirlits & viðbragða við fráv.				

TIL ATHUGUNAR:

GFH = Góðir framleiðsluhættir

Liður 2 - Heilsufarsskýrslur gilda fyrir allar nýráðningar

Liður 3d - Efni til þrifa og gerileyðingar séu viðurkennd af Umhverfisstofnun

Liðir 3, 4, 5 & 6 - Lýsing á framkv. aðgengileg (verklagsreglur eins og við á)

Liður 6b - Frávikaskýrslur fylltar út eins og við á

Liðir 6 og 7 - Meiri áhersla í Almennu innra eftirliti og Innra eftirliti með HACCP

Dags.:

Undirskrift heilbrigðisfulltrúa:

Undirskrift starfsmanns:

T: Talsvert, A: Alvarlegt

	Frávik		Í lagi	Á ekki við	Athugasemdir, lýsing frávíka, dagsetningar
	T	A			
8. Verklagsreglur					
a) Tiltækar til skoðunar					
b) Aðgengilegar starfsfólk					
c)					
9. Skráningar					
a) Reglulegar (rauntíma skráningar)					
b) Tiltækar til skoðunar					
INNRA EFTIRLIT MEÐ HACCP (liðir 1 til 9 eiga einnig við)					
10. Ábyrgð og HACCP-samstarfshópur					
a) Vinnureglur settar og umfang HACCP skilgreint					
b)					
11. Vörulýsingar					
a) Tiltækar til skoðunar					
b)					
12. Flæðirit					
a) Tiltæk til skoðunar					
b)					
13. Regla 1: Hættugreining og ákvörðun stýriaðgerða					
a) Mögulegar hættur tilgreindar					
b) Mögulegar stýriaðgerðir tilgreindar / raunhæfar					
c)					
14. Regla 2: MSS fundnir með HACCP ákvörðunartré eða öðrum viðurkenndum hætti					
a) Eru MSS skýrt auðkenndir					
b)					
15. Regla 3: Viðmiðunarmörk ákvörðuð fyrir hvern MSS					
a) Viðmiðunarmörk tilgreind / raunhæf					
b)					
16. Regla 4: Vöktunarkerfi fyrir hvern MSS					
a) Verklagsreglur um vöktun					
b) Framkvæmd vöktunar virk					
c)					
17. Regla 5: Verklagsreglur um leiðréttingar á frávikum					
a) Verklagsreglur um viðbrögð við frávikum					
b)					
18. Regla 6: Skráningar og varðveisla gagna (Almenna reglan er sú að skrá eigi alla þætti HACCP)					
a) Framkvæmd skráninga virk					
b) Varðveisla gagna fullnægjandi					
c)					
19. Regla 7: Sannpröfun á HACCP kerfinu					
a) Innra úttekt					
b) Endurmat / Viðhald kerfisins					
c)					

TIL ATHUGUNAR: MSS = mikilvægir stýristaðir
Liðir 8 og 9 - Meiri áhersla í Almennu innra eftirliti og Innra eftirliti með HACCP

T: Talsvert, A: Alvarlegt

Dags.:

Undirskrift heilbrigðisfulltrúa:

Undirskrift starfsmanns: