



Dæmi um innra eftirlit

Fræðslufundur MAST – innra eftirlit matvælafyrirtækja
Stórhöfða 23, Reykjavík
25. janúar 2011

Sigrún Guðmundsdóttir
heilbrigðisfulltrúi
Heilbrigðiseftirlit Suðurlands

Starfsgreinaleiðbeiningar og tilgangur

- Löggjöfin hvetur starfsgreinar að gefa út leiðbeiningar í þeim tilgangi að:
 - Aðstoða fyrirtæki við uppsetningu innra eftirlits og hættugreiningar
 - Auka skilning á mikilvægi innra eftirlits í matvælafyrirtækjum
 - Koma í veg fyrir oftúlkun
 - Tryggja öryggi matvæla

Dæmi um innra eftirlit

www.mast.is/innraeftirlit

- í Word skjali til að fyrirtæki geti aðlagð það að sinni starfsemi hvernig sem hún er
- Sýnishorn eyðublaða
- Aðrar leiðbeiningar



Dæmi um innra eftirlit

-Titilsíða - lýsing á fyrirtækinu:

- Nafn og heimilisfang
- Starfsleyfi – gildistími
- Stjórnandi fyrirtækis
- Eigin innflutningur / móttaka / dreifing
- Framleiðsluvörur

Starfsemi fyrirtækisins

Merkið (X)	Starfsemi	Eftirlit	Hve oft á að skrá?
	Vörumóttaka/Flutningur á matvöru Eyðublað 1 <bls. 16>	Alltaf við vörumóttöku	<input type="checkbox"/> daglega <input type="checkbox"/> annað:
	Geymsla matvæla frysting/kæling Eyðublað 2 <bls. 17>	Daglega	<input type="checkbox"/> daglega <input type="checkbox"/> annað:
	Upphitun/Hitameðhöndlun Eyðublað 3 <bls. 18>	Í hvert skipti	<input type="checkbox"/> daglega <input type="checkbox"/> annað:
	Kæling Eyðublað 3 <bls. 18>	Í hvert skipti	<input type="checkbox"/> daglega <input type="checkbox"/> annað:
	Haldið heitu yfir 60°C Eyðublað 4 <bls. 18>	Í hvert skipti	<input type="checkbox"/> daglega <input type="checkbox"/> annað:
X	Rekjanleiki (alltaf skylda)	-	Afhendingarseðlar tiltækir
X	Innköllun vöru (alltaf skylda)	-	Við innköllun
X	Endurskoðun (alltaf skylda) Eyðublað 8 <bls. 23>	Árlega og við breytingar	Árlega Skráið mánuð
	Annað		

Alltaf skylda:

- Rekjanleiki
 - Eitt skref fram og eitt til baka
- Innköllun
 - Skýrar verklagsreglur um hvernig innköllun fer fram skjótt og örugglega
- Endurskoðun
 - Einu sinni á ári til að tryggja að innra eftirlits kerfið sé í samræmi við vinnulag

Geymsla matvæla

- **Daglega á að hafa eftirlit með:**
- Geymsluhitastigi (kælir 0-4°C, frystir -18°C. Háð þeim kröfum sem gerðar eru til vörunnar)
- Geymsluþol matvæla. Leggja þarf mat á hvort matvælin megi nota/selja. Matvæli í neytendaumbúðum má ekki selja ef geymsluþolsdagsetning er liðin.
- Staðsetning matvæla. Er aðskilnaður á milli hrás kjöts, tilbúna matvæla, grænmetis o.fl?
- Uppþíðing matvæla skal fara fram í kæli.

Eyðublað I

Vörumóttaka

Árið: 20__

Eftirlit framkvæmt við hverja vörumóttöku

Hve oft á að skrá: daglega annað, hve oft: _____ Frávik á alltaf að skrá.

Hitastigsmörk matvara: Kælivara 0- 4°C. Frystivara amk. – 18°C. Önnur viðmiðunarmörk:

Dags. og ártal	Vörutegund/ Birgi	Skráð mælt hitastig	Eftirlit með: dagstimpli/ merkingum/ umbúðum (✓)	OK	Frávik	Kvittun fyrir að eftirlit hafi verið framkvæmt
		°C				
		°C				
		°C				

Eyðublað 5

Hreinlætisáætlun

Árið: 20__

(krossið við þar sem við á og setjið S þar sem einnig á að sótthreinsa)

	Daglega	Vikulega	Mánaðar- lega	3. hvern mánuð	Annað (skrifið)
Eldhús :					
Veggir/gluggar					
Gólf					
Loft					
Kæliskápar					
Frystar					
Loftræsting					

Eyðublað 8

Árleg endurskoðun og framkvæmdaáætlun

Árið 20__

Úttekt að minnsta kosti 1 sinni á ári

Atriði/framkvæmdir:	Úttekt gátlisti:	Já X	Nei ekki í lagi. Hvað þarf að gera.
Viðhald:	Er viðhaldsáætlun fylgt eftir?		
Meindýravarnir:	Eru meindýravarnir í lagi? Dyr og gluggar, gólf og veggir eiga að vera þéttir og heilir. Skordýranet á að vera í opnanlegum fögum og dyrum.		
Þrif:	Er hreinlætisáætlun fylgt eftir? Er hreinlætisáætlun nógu ítarleg? Munið að endurnýja áhöld.		

Gangi ykkur vel 😊

