

Gátlisti 1: Rannsókn á matvælafyrirtæki

Áhersla á stjórnun	✓ Áhersla á starfsfólk	✓ Áhersla á vettvang	✓ Áhersla á matvæli sem liggja undir grun	✓
Hver er ábyrgðarmaður matvælafyrirtækis?	Tungumál, er þörf á túlki?	Aðrar kvartanir	Framleiðsluferlið	
Upplýsingar um fyrirtækið	Upplýsingar um starfsfólk; símanúmer /netföng starfsfólks svo hægt sé að hafa samband síðar.	Önnur starfsemi / viðskiptavinir Hver er neytendahópurinn? Viðkvæmir neytendur?	Innihaldsefni og birgjar	
Gerð og umfang matvælafyrirtækis	Nýleg veikindi? Ef já: Nýleg samskipti við veikan einstakling, ferðalög erlendis, borðuðu starfsmenn matvælin sem grunur beinist að, samneyti við gælu- eða húsdýr.	Athuga: <ul style="list-style-type: none"> • Daglegar skráningar. • Nýjr birgjar • Breyting úr frosnu hráefni yfir í ferskt. • Bilun í búnaði • Bilun í vatnsveitu • Breytingar á vaktaplani. • Nýir starfsmenn. • Breytingar á matseðli • Nýir réttir með áhættusömu hráefni. • Rafmagnstruflanir • Óvenju erilsamt/álag 	Skráningar: <ul style="list-style-type: none"> • Flutningur matvæla • Móttöku eftirlit • Geymsla • Undirbúningur Framleiðsla (framleiðslublöð) • Eldun / hitun • Verklag við kælingu • Upphitun matvæla • Önnur skref í framleiðslu sem sem gætu skipt máli. • Skráning þrifa • Sannprófun hitastigs. 	
Skipulag húsnæðis - rýmis	Taka viðtal við starfsfólk sem var í vinnu þegar atburður á sér stað	Starfsfólk sem var í vinnu á vakt (ekki vaktaplan).	Verklag við umsýslu um eigin birgðir Yfirlit yfir birgðastöðu –Fyrst inn- fyrst út reglan Rekjanleiki innanhúss Dreifingarlistar	
Tegund framleiðslu	Útilokun á starfsfólki sem er veikt eikt starfsfólk sé ekki í vinnu? Ræða þetta atriði við starfsfólk án þess að forsvarsmenn séu viðstaddir	Allur matseðillinn auk sérrétta / Uppskriftir	Er verklag í samræmi við matvælaöryggiskerfi? (er unnið eftir matvælaöryggiskerfi)	

Gátlisti 1 frh: Rannsókn á matvælafyrirtæki

Áhersla á stjórnun	✓ Áhersla á starfsfólk	✓ Áhersla á vettvang	✓ Áhersla á matvæli sem liggja undir grun	✓
Flæði vinnslu - framleiðsluferli fyrir matvælin sem liggja undir grun	Gerðist eitthvað óvanalegt á vaktinni?	Þrif og umgengni á staðnum	Taka sýni af matvælum eða hráefnum sem fóru í matvæli sem liggja undir grun. Ákvörðun um greiningar er e.t.v. tekin síðar.	
Góðir starfshættir / fyrirbyggjandi aðgerðir	Umfang þjálfunar á matvælaöryggiskerfi fyrirtækis	Meindýravarnir.	Skoða verklag um innkallanir	
Tengt húsnæði / farartæki / flutningur undirbúningseldhús / færanleg matvælastarfsemi	Umfang þjálfunar starfsfólks / staðfesting þjálfunar	Varð viðskiptavinur veikur á staðnum?	Rekjanleiki matvæla sem liggja undir grun (sjá umfjöllun um rekjanleika í viðauka 7) Taka myndir af merkingum á hráefnum sem fóru í matvælin. Fara vel yfir rekjanleikann.	
Móttaka matvæla og flæði innanhúss. (Innri og ytri afhending matvæla)	Fylgjast með handþvotti, hanskanotkun, meðferð matvæla, mögulegu krosssmi fatnaði (hreinlæti), sár og skurðir. Persónulegt hreinlæti. Krosssmit, verklag og aðskilnaður hráefna		Grunur beinist að skeldýrum sjá umfjöllun um uppruna skeldýra í viðauka 7	
Neysl vatn – uppruni Klakavél? Þrif? Vatnsýnataka?	Þekking á þrifaáætlun		Sýnatökuáætlanir fyrirtækis, matvælasýni fyrirtækisins og niðurstöður þeirra.	
Niðurföll, sorp og mengunarvarnir				