

Góðir starfshættir fyrir matvælafyrirtæki

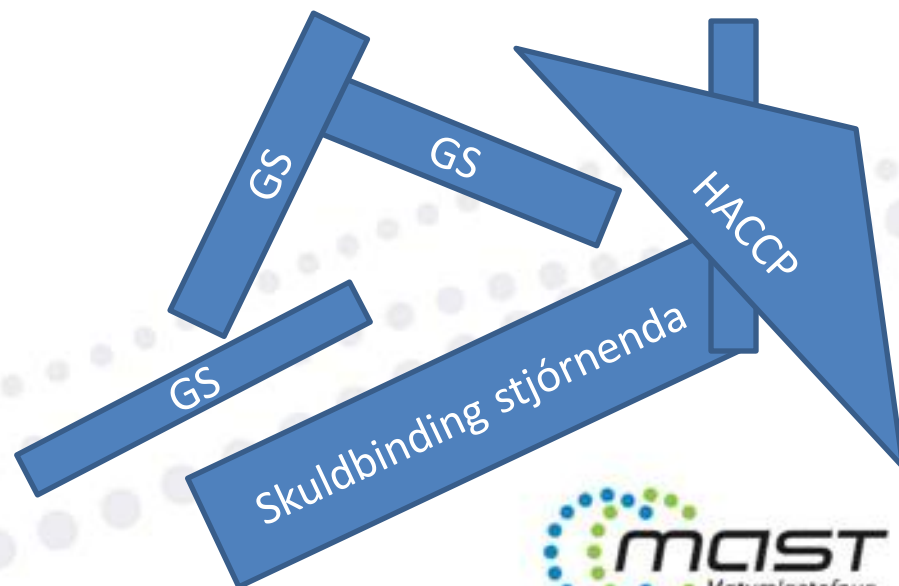
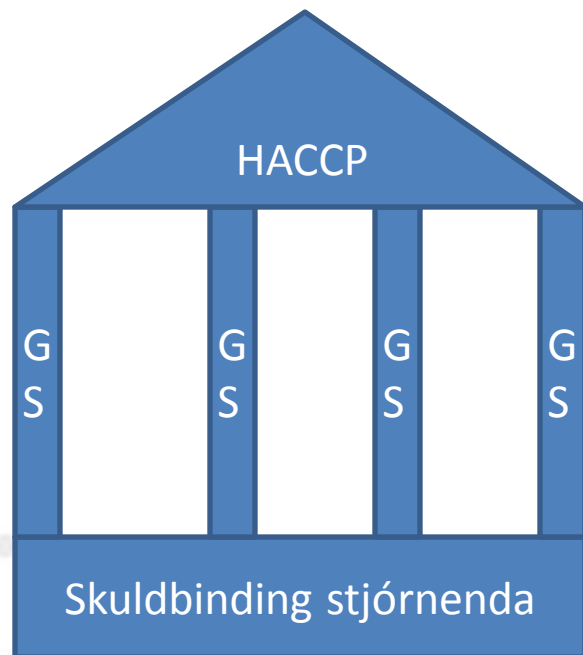


Guðjón Gunnarsson
25. janúar 2011



• Inngangur

- Tilgangurinn er að vekja athygli matvælaframleiðanda á mikilvægi góðra starfshátta við framleiðslu matvæla.

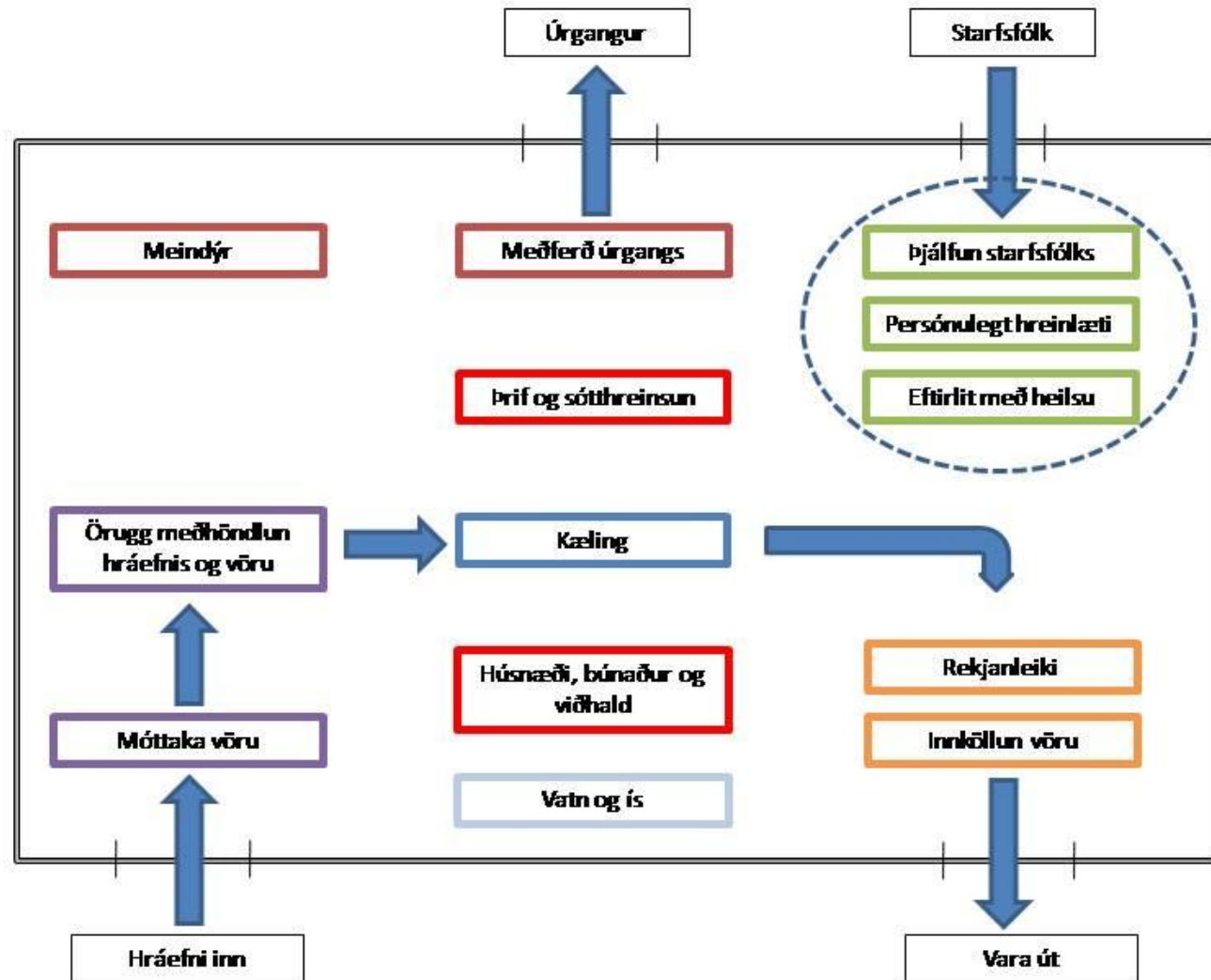


- Skilgreiningar
 - Góðir starfshættir

Eru þær forsendur sem þurfa að vera til staðar í matvælafyrirtækjum svo hægt sé að viðhafa góða hollustuhætti og til þess að það innra eftirlit sem fyrirtækið viðhefur, komi að gagni.



• Góðir starfshættir



- Húsnæði, búnaður og viðhald

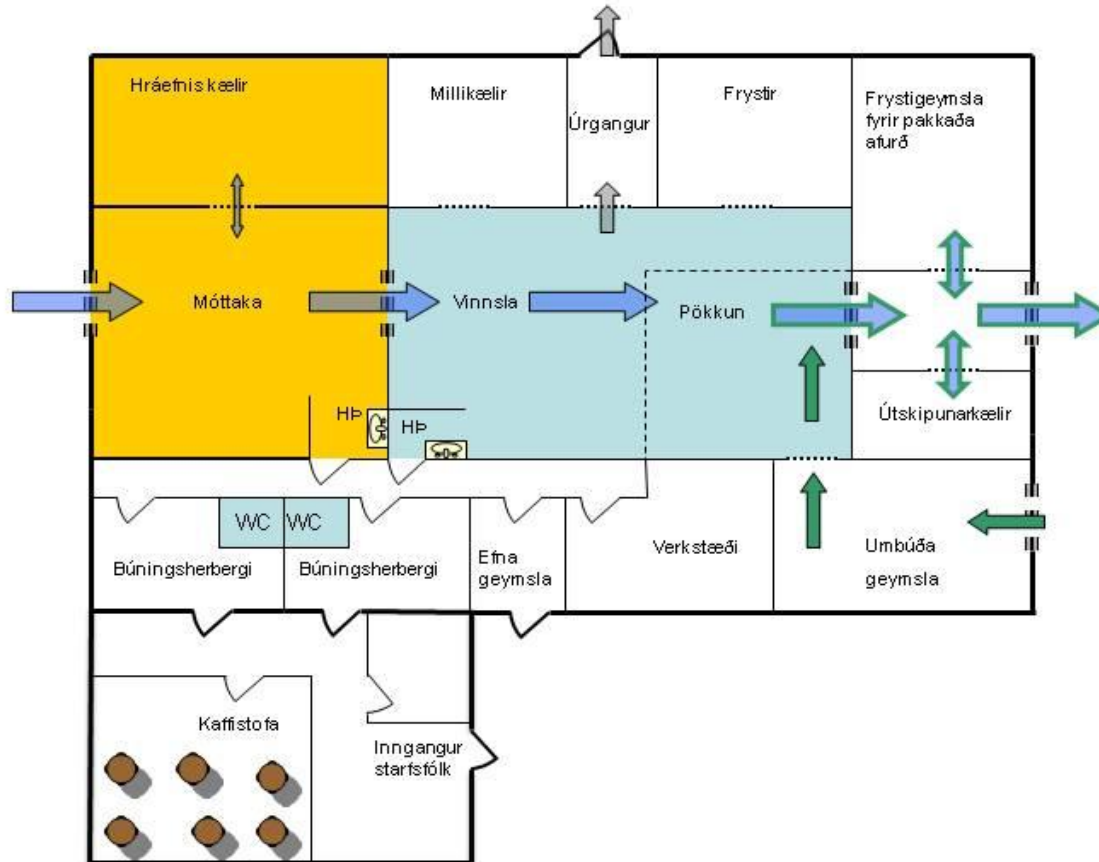
- Umhverfi matvælafyrirtækis
- Gólf, veggir og loft
- Gluggar
- Hurðir
- Niðurföll
- Snertifletir matvæla
- Fyrirkomulag og hönnun húsnæðis
- ...



• Hver er hættan ef eitthvað fer úrskeiðis?

| Hætta | Orsök hættu | Fyrirbyggjandi ráðstafanir | Eftirlit |
|--|--|--|---|
| Sjúkdómsvaldandi örverur s.s. Salmonella, Camphylobacter, Listeria | Vegna þess að fullunnar vörur fara í gegnum svæði þar sem unnið er með hráefni og getur það valdið krossmengun. | Hanna vinnslulínur og flæði í vinnslusölum þannig að ekki sé hætt á krossmengun. | Farið yfir ferla/leiðir framleiðsluvöru og starfsfólks. |
| Sjúkdómsvaldandi örverur s.s. E. coli, Listeria | Vegna þess að þéttivatn myndast og lekur á óvarin matvæli | Bæta lofræstingu, staðsetja vinnslulínur og óvarin matvæli á svæði sem lítil hættan er á mengun vegna þéttivatns | Skoðað hvort þéttivatn sé að leka á afurðir. |
| Aðskotahlutir s.s. Flugur, flísar. Sjúkdómsvaldandi örverur | Vegna þess að óhreinar umbúðir komast í snertingu við matvælin. | Umbúðir geymdar varðar í umbúðageymslu. Skýrar reglur um meðferð umbúða. | Eftirlit með aðbúnaði og umgengni í umbúðageymslum. |

- Fyrirkomulag og hönnun húsnæðis



• Þjálfun starfsfólks

- Til staðar þarf að vera verklagsregla sem lýsir því hvernig staðið er að þjálfun starfsfólks.

| Hætta | Orsök hættu | Fyrirbyggjandi ráðstafanir | Eftirlit |
|--|--|--|---|
| Sjúkdómsvaldandi örverur, s.s. St. Aureus, salmonella, E. coli, efnaleyfar frá hreinsiefnum, aðskotahlutir s.s. gler | Vegna þess að þjálfun í réttum framleiðsluháttum er ekki skipulögð fyrir nýliða og reglulega fyrir allt starfsfólk eða er ófullnægjandi | Skilgreina kröfur til mismunandi starfa og þjálfna fólk í samræmi við þar. Nýliðaþjálfun. Regluleg þjálfunaráætlun, Ráða fólk með fagþekkingu | Þjálfunaráætlun starfsmanna og skráningar á þjálfun yfirfarnar. Hafa nýir starfsmenn fengið þá þjálfun sem gert er ráð fyrir. |
| Sjúkdómsvaldandi örverur, s.s. St. Aureus, salmonella, E. coli, efnaleyfar frá hreinsiefnum, aðskotahlutir s.s. gler | Vegna þess að innra eftirlit og / eða HACCP kerfið er óvirkt vegna skorts á fagþekkingu til að reka kerfið | Starfsmaður / starfsmenn með þekkingu á innra eftirliti og HACCP og góð almenn þekking meðal starfsmanna á mikilvægi innra eftirlits og HACCP áætlun | Skoða skráningar á þjálfun og hvort þjálfun sé í samræmi við áætlanir |

• Rekjanleiki

- Verklagsregla sem tryggir að hægt sé að innkalla vöru á skjótvirkan hátt komi upp grunur um varasöm matvæli á markaði.

| Hætta | Orsök hættu | Fyrirbyggjandi ráðstafanir | Eftirlit |
|--|--|--|--|
| Matvæli sem geta valdið neytandanum heilsutjóni of lengi á markaði | Vegna þess að skráningar yfir kaupendur vöru eru ekki aðgengilegar og það tekur of langan tíma að afla upplýsinga | Skrá birgja og kaupendur samkvæmt skilgreindu verklagi. Skilvirkt reikningahald er mikilvægt | Skoða hvort skráning sé framkvæmd í samræmi við verklag. Prófa að rekja vöru til að sjá hve langan tíma tekur að afla upplýsinga |
| Of langan tíma tekur að innkalla hættuleg matvæli af markaði | Vegna þess að framleiðslulotur eru skilgreindar of stórar. | Skilgreina lotur og merkja rétt | Fylgjast með merkingum |

Takk fyrir

www.mast.is

