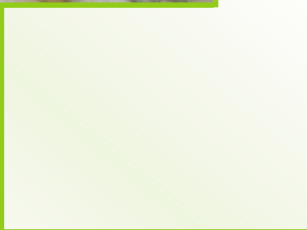
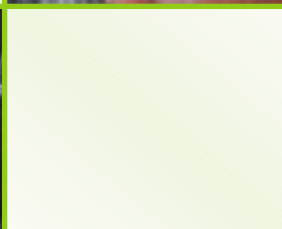


INNRA EFTIRLIT MATVÆLAFYRIRTÆKJA



Grunnpættir innra eftirlits

Leiðbeiningar um innleiðingu
innra eftirlits í matvælafyrirtækjum

Matvælafyrirtæki er hvert það fyrirtæki og hver sá aðili sem annast framleiðslu og dreifingu matvæla.

Matvælaframleiðsla er meðferð hráefnis, vinnsla, pökkun, matreiðsla og annað sem tengist framleiðslu, s.s. húsnæði, efni og hlutir sem geta komist í snertingu við matvæli, störf, hreinlæti og heilbrigði starfsfólks.

Matvæladreifing er hvers konar flutningur, framboð og afhending, þar með talinn innflutningur, útflutningur og sala. Hér er einnig átt við geymslu og annað sem tengist dreifingu.

Efnisyfirlit

Matvælaeðlugerðin	2
Innra eftirlit er fyrirbyggjandi aðferð.....	2
Hvernig verður innra eftirliti komið á?.....	4
BYRJUM STRAX Í DAG!	4
Grunnþættir innra eftirlits.....	5
Þjálfun og fræðsla starfsfólks.....	6
Heilsufarsskýrsla.....	6
Hreinlætisáætlun.....	7
Umgengisreglur.....	7
Meindýravarnir	7
Þrifaáætlun	8
Stjórnun á hitastigi.....	9
Innkaup og vörumóttaka.....	10
Hvað á að vera skriflegt.....	11
Sýnishorn af eyðublöðum og vinnuleiðbeiningum.....	12
Matvælafyriertæki og flokkun innra eftirlits	16
Gæðastarfinu lýkur aldrei.....	16

Matvælaeagluerðin

Ákvæðin um innra eftirlit er að finna í reglugerð nr. 522/1994 um matvælaeftirlit og hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu matvæla, sem oftast er kölluð matvælaeagluerðin. Innra eftirlit er starfsleyfisskilyrði samkvæmt reglugerðinni. Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga veitir starfsleyfi og framkvæmir matvælaeftirlit.

Innra eftirlit er fyrirbyggjandi aðferð

Innra eftirlit er kerfisbundin aðferð á vegum matvæla fyrirtækja, notuð í þeim tilgangi að tryggja gæði, öryggi og hollustu matvæla og að matvælin uppfylli að öðru leyti þær kröfur sem til þeirra eru gerðar. Innra eftirlit miðar að því koma í veg fyrir (þ.e. að fyrirbyggja) að matvæli skemmist eða mengist og geti þannig valdið heilsutjóni. Til að ná árangri er mikilvægt að allt starfsfólk taki virkan þátt og hafi skilning á tilgangi, markmiðum og ávinningi innra eftirlits í *eigin fyrirtæki*.

Ávinningurinn af starfrækslu innra eftirlits er ótvíræður:

Ávinningur fyrir neytendur	Ávinningur fyrir matvælaíðnaðinn	Ávinningur fyrir stjórnvöld
Minni hætta á matarsjúkdómum. Aukin vitund um hollustuhætti. Aukin tiltrú á matvælaíðnaðinn. Aukin lífsgæði.	Aukin tiltrú almennings á matvælaíðnaðinum. Aukin tiltrú stjórnvalda á matvælaíðnaðinum. Lægri lögfræði- og tryggingakostnaður. Betri markaðsaðgangur. Minni framleiðslukostnaður vegna færri innkallana og betri nýtingar. Aukin stöðlun framleiðslu. Aukin áhugi starfsfólks og stjórnenda á matvælaöryggi. Minni áhætta í rekstri.	Bætt heilsufar almennings. Lægri útgjöld til heilbrigðismála. Aukin skilvirkni í matvælaeftirliti. Auðveldari viðskipti með matvæli. Aukin tiltrú samfélagsins á öryggi matvæla.

Heimild: WHO, 1999, Strategies for Implementing HACCP in Small and/or Less Developed Businesses. Report of a WHO Consultation in collaboration with the Ministry of Health, Welfare and Sports, The Netherlands. The Hague, 16-19 June 1999.

Starfræksla innra eftirlits og gæðakerfa í matvælafyrirtækjum er aðferð rekstraraðila til að uppfylla yfirlýsta stefnu um framleiðslu/dreifingu á matvælum sem uppfylla ýtrustu kröfur, ásamt því að hafa neytendavernd að leiðarljósi.

Það er á ábyrgð sérhvers matvælafyrirtækis að matvæli sem þau framleiða eða dreifa uppfylli ákvæði íslenskrar matvælaölggjafar á hverjum tíma og að hagur neytenda sé hafður að leiðarljósi.

Hvernig verður innra eftirliti komið á?

Því miður er ekki til nein ein töfralausn til að koma á virku innra eftirliti í matvælafyrirtækjum. Í öllum tilvikum næst þó bestur árangur af uppsetningu og framkvæmd innra eftirlits ef stjórnendur og starfsfólk vinna saman, en auðvitað getur verið nauðsynlegt að leita eftir ráðgjöf hjá fagaðilum.

Í matvælaeaglugaerðinni segir að tekið skuli mið af reglum HACCP¹ (GÁMES²) við uppsetningu og framkvæmd innra eftirlits, en sú aðferð hefur reynst vel og er viðurkennd á alþjóðavettvangi. Umhverfisstofnun og Heilbrigðis-eftirlit sveitarfélaga hafa útfært nánar reglur matvælaeaglugaerðarinnar fyrir einstakar fyrirtækjategundir³ og fjallar þessi bæklingur um grunnþætti innra eftirlits. Umfang og framkvæmd innra eftirlitskerfisins þarf að aðlagga að stærð og eðli fyrirtækjanna sem nota það.

BYRJUM STRAX Í DAG!

Áður en hafist er handa við að setja upp innra eftirlitskerfi ættu stjórnendur að skoða hver staðan er í fyrirtækinu og skrá niður þau atriði sem betur mega fara. Gagnlegt er að spyrja sig eftirfarandi spurninga, ásamt því að nota viðauka matvælaeaglugaerðarinnar sem n.k. gátlista:

- Hvaða þjálfun þarf starfsfólk og hvar er hægt að fá fræðslu?
- Eru til áætlanir og leiðbeiningar um þrif og gerileyðingu?
- Notar starfsfólkið viðeigandi hlífðarfatnað og er aðstaða til handþvotta notuð?
- Eru til staðar hitamælar þar sem verið er að kæla eða hita matvæli?
- Er auðvelt að lesa af hitamælunum og eru þeir réttir?
- Skiptir fyrirtækið við áreiðanlega birgja – eru þeir með innra eftirlit?
- Hvaða kröfur eru gerðar til flutningafyrirtækja sem flytja hráefni til vinnslu og tilbúin matvæli frá fyrirtækinu? (Er tekið tillit til þrifnaðar, kælingar, og óskylds varnings í sama rými?)
- Eru merkingar þannig að hægt sé að rekja matvælin til framleiðsludags eða til uppruna síns?
- Er til áætlun um innköllun vöru af markaði, ef hún reynist gölluð eða hættuleg?
- Er skipulag á vinnusvæðum gott – er hætta á krossmengun⁴?

¹ HACCP merkir Hazard Analysis and Critical Control Points og útleggst á íslensku sem Greining hættu og mikilvægra stýristaða. Skilgreining skv. staðli IST DS 3027:1998.

² GÁMES merkir Greining áhættuþátta og mikilvægra eftirlitsstaða. Skilgreining skv. reglugerð nr. 522/1994.

³ (1) Grunnþættir innra eftirlits; (2) Almenn innra eftirlit; (3) Innra eftirlit með HACCP.

⁴ Er fullnægjandi aðskilnaður á hráum og soðnum matvælum?

Mikilvægt er að fela tilteknum starfsmanni ábyrgð á uppsetningu og framkvæmd innra eftirlits og gæðamála almennt. Ábyrgðarmann (gæðastjóra) innra eftirlits ætti að velja úr hópi starfsmanna og hugsanlegt er að viðkomandi geti sinnt öðrum störfum samhliða gæðamálunum. Stjórnendur fyrirtækisins þurfa að tryggja að gæðastjórinn fái aðstöðu og tíma til að vinna sitt verk og að ábyrgð og vald til ákvarðanatöku séu skýr.

Gæðastjóri fær annað starfsfólk til liðs við sig eftir þörfum. Sum fyrirtæki gætu þurft að ráða til starfa einstakling með menntun og sérþekkingu á sviði gæðastjórnunar og matvælaframleiðslu. Þó gæðastjóri haldi utan um gæðamálin er vert að muna að virik þátttaka stjórnenda sem og allra annarra starfsmanna er forsenda árangurs.

Grunnþættir innra eftirlits

Með uppsetningu og framkvæmd grunnþátta innra eftirlits taka matvæla-fyrirtæki virkan þátt í að tryggja öryggi matvæla frá framleiðanda til neytenda. Öguð og markviss vinnubrögð á þeim sviðum er falla undir innra eftirlitskerfið eru afar mikilvæg. Þannig næst góður árangur og ávinningur. Grunnþættir innra eftirlits eru einfalt eftirlitskerfi sem leggur áherslu á mikilvæga öryggisþætti við framleiðslu og dreifingu matvæla. Þannig er stuðlað að neytendavernd.

Öguð vinnubrögð, traust áætlanagerð og skráningar á þeim atriðum er falla undir innra eftirlitskerfið eru afar mikilvæg, hvort sem lítið er til nútíðar eða framtíðar.

Þjálfun og fræðsla starfsfólks

Rétt meðhöndlun matvæla er lykilatriði til að tryggja gæði, öryggi og nýtingu þeirra. Til þess þarf góða þekkingu og þjálfun, hvort heldur sem unn-ið er í framleiðslufyrirtæki, við flutning hráefna og matvæla, í matvöru-verslun, á veitingastað, í söluturni, hjá vatnsveitu, eða í mötuneyti.

Fyrirtæki þurfa að gera áætlun og halda skrá yfir fræðslu og þjálfun starfs-fólks, sem m.a. felur í sér eftirtalda þætti:

- Kynningu á umgengnisreglum og persónulegu hreinlæti starfsfólks og gesta.
- Kynningu á eiginleikum þeirra matvæla sem verið er að framleiða / meðhöndla / flytja.
- Fræðslu um örverur í matvælum.
- Fræðslu um innra eftirlitskerfi fyrirtækisins og þær skyldur sem starfs-fólk hefur varðandi framkvæmd þess.

Í samræmi við 10 gr. laga nr. 93/1995 um matvæli, með síðari breytingum, kunna síðar að verða settar nánari reglur um að þeir sem starfa við framleiðslu og dreifingu matvæla skuli sækja námskeið um meðferð matvæla þar sem sérstök áhersla er lögð á innra eftirlit og öryggi matvæla.

Öll fyrirmæli frá eftirlitsaðila skulu geymd á einum stað og vera aðgengileg eftirlitsaðilum sem og starfsmönnum fyrirtækisins eins og við á.

Heilsufarsskýrsla

Besta tryggingin gegn sjúkdómum af völdum örvera í matvælum er að vanda alla meðferð matvæla. Mikilvægur liður í þessu er að starfsfólk-ið sinni persónulegu hreinlæti og sé ekki við störf sín þegar það eða stjórn-endur telja að það geti verið smitberar, svo sem ef það er með sýkingu í sári, smitandi húðsjúkdóm, hálsbólgu eða niðurgang. Stjórnendur matvælafyrirtækja bera ábyrgð á að fyllt sé út heilsufarsskýrsla fyrir hvern starfsmann við upphaf starfs. Útfyllta skýrslu skal varðveita, enda er hér um að ræða yfirlýsingu starfsfólks um heilsufar sitt. Heilsufarsskýrslur til útfyllingar má nálgast hjá Umhverfisstofnun.

Hreinlætisáætlun

Hreinlætisáætlun felur í sér umgengnisreglur starfsfólks, meindýravarnir og þrifaáætlun. Allir þættir hreinlætisáætlunar verða að vera skráðir.

Umgengnisreglur

Umgengnisreglur starfsfólks og gesta hafa það að meginmarkmiði að leiðbeina um rétta meðhöndlun matvæla og fyrirbyggjandi aðgerðir, sem sagt að þau mengist ekki eða spillist með nokkrum hætti. Ráðlegt er að reglurnar séu einfaldar, skýrar og sýnilegar öllu starfsfólki. Reglurnar geta verið almenns eðlis eða sértækar og þannig beint til tiltekins hóps starfsfólks.

Meindýravarnir

Fyrirtæki skulu ávallt ráðfæra sig við meindýraeyða, og eftirlitsaðila ef við á, verði vart við meindýr. Matvælafyrirtæki skulu koma sér upp fullnægjandi meindýravörnum, sem m.a. geta falist í:

- Þétu neti fyrir öllum opnanlegum gluggum á vinnslusvæði.
- Flugnabönum þar sem við á (s.s. UV-ljós í lofti).
- Þétu húsnæði (þ.e. að hurðir, opnanleg fög, lagnakerfi standi ekki opin).

Ráðlegt er að sértækar meindýravarnir séu gerðar samkvæmt samningi við meindýraeyði og skráðar á yfirlitsmynd af húsakynnum fyrirtækisins. Eftirlitsaðili getur gert kröfur um sérstakan útbúnað til meindýravarna.

Þrifaáætlun

Hreinlæti er lykilatriði í baráttunni við örverur. Reglubundin þrif og gerileyðing á vinnusvæðum draga úr og/eða útiloka þau skilyrði sem örverur þurfa til að margfaldast og dafna. Almenna reglan er sú að í skriflegri þrifaáætlun komi fram *hvað, hvernig, hvenær* og *hver* eigi að þrifa. Þrif í matvælafyrirtækjum skulu vera reglubundin. Gera skal áætlun um hvenær, og af hverjum þrif sem ekki teljast til daglegra þrifa eru framkvæmd (tilgreina verður viðkomandi staði og stund). Gagnlegt er að framkvæma sjónmat og/eða örverurannsóknir⁵ til að staðfesta árangur þrifa. Sjónmat á þrifum hefur ákveðinn annmarka, því ekki fæst alltaf rétt mynd af því hversu "hrein" flöturinn/staðurinn er.

Þeir sem selja efni til þrifa og gerileyðingar veita ráðgjöf um hvernig standa á að þrifum og eins hvaða efni og styrkleika skynsamlegast er að nota í hverju tilfalli. Efni til þrifa og gerileyðingar í matvælafyrirtækjum eiga að vera samþykkt af Umhverfisstofnun.

Eftirlitsaðila er heimilt að hafa á áberandi stað í matvælafyrirtækjum fyrirmæli, sem hann lætur í té og fela í sér einstök atriði sem honum þykir ástæða til að leggja áherslu á í sambandi við framleiðslu og dreifingu matvæla.

⁵ Dæmi: Snertiskálar (Rodac-skálar) og strokusýni; ATP-greining gefur ákveðna vísbendingu um það hversu hreint ákveðið svæði er.

Stjórnun á hitastigi

Stjórnun á hitastigi í matvælum er áhrifaríkasta leiðin til að takmarka eða stoppa fjölgun örvera og þar með hættu á matarsjúkdómum og skemmdum. Hröð og góð kæling dregur úr fjölgun örvera, viðheldur gæðum og lengir geymsluþol matvæla. Markmiðið er að tryggja órofinn kæliferil frá framleiðanda til neytanda. Við ákvörðun á tíðni hitastigsmælinga verður að taka mið af aðstæðum og hversu stöðugur/tryggur kælibúnaðurinn er. Almenna reglan er sú að mæla og skrá hitastig í kælum og frystum a.m.k. 1 sinni í viku. Eftirlit með hitun matvæla er ekki síður mikilvægt. Fyrir ofan 60°C geta örverur ekki fjölgað sér.

Hitastig matvæla
Kælið vel – Hitið vel



Hættusvæði!
Örverum
fjölgar hratt!

Ekki geyma viðkvæm
matvæli (álegg, kjöt,
fisk, mjólk o.fl.) við
þetta hitstig

Frystihitastig: a.m.k. -18°C

Kælihitastig: 0-4°C

Matvælum haldið heitum: a.m.k. 60°C

Veljið handhægan hitamæli sem auðvelt er að lesa á og hentar viðkomandi aðstæðum.

Innkaup og vörumóttaka

Eftirlit við vörumóttöku er nauðsynlegt enda sjálfsagt að gera kröfur um að frá birgjum komi aðeins fersk og heilnæm matvæli.

Eftirlit við vörumóttöku felst í að athuga m.a. eftirfarandi atriði, eins og við á:

- Skoðun við afhendingu – **skynmat** s.s. lögur, litur og lykt matvæla **eðlileg**, **merkingar** s.s. best fyrir dagsetning og innihaldslýsing *í lagi*, **umbúðir** órofnar.
- Ástand kældra, frystra og hitaðra matvæla við afhendingu – *hitastigs mæling*.

Hagkvæmast er að framkvæmd eftirlitsins sé með þeim hætti að ákveðinn starfsmaður athugi vöurnar strax við móttöku og skrái frávik (galla) ef einhver eru. Að öðrum kosti er varan afgreidd athugasemdalaust. Tilvalið er að nota vörureikninga eða þar til gerð eyðublöð, þar sem viðkomandi frávik og fyrirbyggjandi aðgerð(um) er lýst á stuttan og skilmerkilegan hátt. Ef fyrirtæki standa í eigin innflutningi matvæla er nauðsynlegt að gera kröfur um að birgirinn og matvælin sjálf uppfylli a.m.k. sömu kröfur og gerðar eru til samsvarandi fyrirtækis og matvæla hérlendis.

Uppbygging innra eftirlitskerfisins og skráningar sem verða til við starfrækslu þess skulu geymd á einum stað og vera aðgengileg eftirlitsaðilum sem og starfsmönnum fyrirtækisins eins og við á.

Hvað á að vera skriflegt

Við uppsetningu innra eftirlitskerfis verður að skoða nákvæmlega starfsemi fyrirtækisins, gera sér grein fyrir mögulegum hættum og ákvarða fyrir hvaða vinnuferla nauðsynlegt er að útbúa verklagsreglur. Óhjákvæmilegt er að uppsetning og framkvæmd innra eftirlitsins sé að einhverju leyti skráð. Í grunnþáttum innra eftirlits er meira lagt upp úr því að fyrirtæki hafi útbúið verklagsreglur um framkvæmd einstakra þátta, en að framkvæmd þeirra sé skráð og kvittað fyrir. Hagur fyrirtækisins liggur alltaf í því að hafa sín mál á hreinu hvað varðar matvælaöryggi. Fyrir grunnþætti innra eftirlits gilda eftirfarandi viðmiðanir fyrir skráningar:

- Skrá yfir fræðslu og þjálfun starfsfólks.
- Útfyllt heilsufarsskýrsla fyrir hvern starfsmann.
- Hreinlætisáætlanir og framkvæmd þeirra skriflegar.
- Hitastigsmælingar í kælum og frystum a.m.k. einu sinni í viku.
- Frávik og fyrirbyggjandi aðgerðir skráðar við vörumóttöku.

Sýnishorn af eyðublöðum og vinnuleiðbeiningum

Umgengnisreglur⁶

- Leggðu þig fram um að gæta hreinlætis.
- Með handþvotti verndar þú heilsu þína og annarra. Þvoðu hendur í upphafi vinnudags, eftir salernisferðir og eins oft og nauðsynlegt er yfir daginn.
- Á vinnusvæðum ber að nota viðeigandi hlífðarfatnað til að hylja eigin fatnað eða í stað hans. Ef fatnaðurinn er ekki hreinn berst mengun frá honum í matvælin.
- Á vinnusvæðum ber að nota hárnét eða önnur höfuðföt sem hylja allt hárið.
- Skartgripir og meðferð matvæla á ekki saman. Neysla matar og tóbaks er aðeins heimil á tilgreindum stöðum utan vinnusvæða.
- Vinnusvæði, áhöld og ílát eiga að vera sem hreinust yfir vinnudaginn, það fækkar örverunum.
- Notaðu ávallt viðeigandi áhöld, hlífðarhanska eða hlífðarpappír/-plast þegar óvarin matvæli eru meðhöndluð. Notkun áhalda, hlífðarhanska eða hlífðarpappírs/-plasts kemur ekki í veg fyrir þörf á reglulegum handþvotti.
- Gættu þess sérstaklega að mengun berist ekki úr hrávöru í soðna eða fullunna vöru. Þannig forðumst við krossmengun.
- Fylgdu alltaf vinnuleiðbeiningum, spurðu ef þú ert í vafa.

Minnislisti við gerð þrifaáætlana

Eins og við á verður að taka tillit til eftirfarandi atriða:

- Vaskar og vinnuborð – þriffin daglega eða oftár ef þörf krefur.
- Gólf – þriffin daglega.
- Starfsmannaaðstaða – þriffin daglega.
- Handlaug, blöndunartæki, sápu-, og handþurrkustandar⁷ – þriffin daglega.
- Áhöld og ílát – þriffin eftir notkun.
- Vélar og búnaður – þriffin eftir notkun. Ráðlegt er að taka vélar og búnað í sundur, ef mögulegt er, og þrifa samkvæmt leiðbeiningum frá framleiðanda.
- Veggir og hurðir – þriffin einu sinni í viku í seilingarhæð og oftár ef þörf krefur. Einnig er gott að fylgjast með hvort óhreinindi, raki eða mygla séu að safnast fyrir á lofti og loftföstum hlutum og þrifa eftir þörfum.
- Hillur undir borðum og hillur yfir borðum – þrifnar einu sinni í viku.

⁶ Dæmi um almennar umgengnisreglur.

⁷ Á vinnusvæði.

Reglubundin þríf⁸

Vikan frá: _____ til: _____

Hvað Staður/Tæki/Áhöld	Mán.	Þri.	Mið.	Fim.	Fös.	Lau.	Sun.
	Merkið í viðeigandi reiti						
Undirskrift ábyrgðarmanns ➡							

Athugasemdir við þríf:

Dags.	Staður/Tæki/Áhöld	Athugasemdir

Hvernig

Hvernig á að þrifa? Gagnlegt er að útbúa vinnulýsingu, þar sem tilgreind eru þau efni sem nota á og blöndunarhlutföll, ásamt á þrífumum sem slíkum.

⁸ Dæmi um uppbyggingu skráningareyðublaðs.

Stjórnun á hitastigi⁹

Dæmi 1

Ábyrgðarmaður: _____

Vikudagur	mánudag	þriðjudag	miðvikudag	fimmtudag	föstudag								
Klukkan	8	15	8	15	8	15	8	15	8	15			
		Hitastig °C											
Mælistaður	hráefnakælir 1												
	hráefnakælir 2												
	vörukælir 1												
	vörukælir 2												
	frystir 1												
	frystir 2												

Dæmi 2

Dags:.....	kl. 6 °C	kl. 10 °C	kl. 14 °C	kl. 18 °C	Ábyrgðar- maður
Mælistaður:....					

Dæmi 3

Mælistaður	Dagsetning	Hitastig, °C	Kvittun

⁹ Dæmi um uppbyggingu skráningareyðublaðs.

Innkaup og vörumóttaka¹⁰

Eftirfarandi atriði eru skoðuð og/eða mæld:

1. **Skynmat** á vöru, s.s. lögun, litur og lykt eðlileg.
2. **Merkingar**, s.s. best fyrir dagsetning og innihaldslýsing í lagi.
3. **Umbúðir** órofnar.
4. **Hitastig** í kæli- og frystivöru við afhendingu (Kælivara: 0-4°C og Frystivara: a.m.k. -18°C).
5. **Hitastig** hitaðra matvæla við afhendingu (a.m.k. 60°C).

Munið að kælivara, frystivara og hituð matvæli hafa alltaf forgang og eiga að fara strax á viðeigandi stað til áframhaldandi kælingar eða hitunar.

Frávik (galla) skal skrá og viðbrögð *tilkynna* næsta yfirmanni.

Dags.	Upplýsingar um vöru	Athugasemdir / Viðbrögð	Ábm.

MUNIÐ: Skráðar upplýsingar verða að gefa ítarlegar upplýsingar um vöruna og viðbrögð fyrirtækisins.

¹⁰ Dæmi um uppbyggingu einfaldrar verklagsreglu og skráningareyðublaðs.

Matvælafyrirtæki og flokkun innra eftirlits

Út frá fyrirliggjandi upplýsingum í starfsleyfisumsókn og samkvæmt viðmiðunarlista Heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga fyrir flokkun fyrirtækja m.t.t. innra eftirlits ræðst hvaða lágmarkskröfur eru gerðar til innra eftirlits viðkomandi fyrirtækis. Ef aðilar telja einstök fyrirtæki ranglega flokkuð eða óvissa er um flokkun, m.t.t. innra eftirlits skal ábendingum um það komið á framfæri við Umhverfisstofnun. Umhverfisstofnun fjallar um ábendingarnar í samstarfi við viðkomandi heilbrigðiseftirlitssvæði. Umhverfisstofnun sér um uppfærslu á viðmiðunarlistanum og kynningu á breyttri flokkun. Innra eftirlits flokkarnir eru:

- a) Grunnþættir innra eftirlits.
- b) Almenn innra eftirlit.
- c) Innra eftirlit með HACCP.

Gæðastarfinu lýkur aldrei

Gæðastarfið er hluti af starfsemi matvælafyrirtækja og lýkur því aldrei. Þótt búið sé að semja áætlanir, útbúa eyðublöð og afla þekkingar, þarf innra eftirlitskerfið að vera í stöðugri endurskoðun svo tryggt sé að það skili tilætluðum árangri.



ÖRUGG MATVÆLI - ALLRA HAGUR

.....OG MUNIÐ, ENGIN KEÐJA

ER STERKARI EN VEIKASTI HLEKKURINN

Útgefandi: Hollustuvernd ríkisins í desember 2002
Handrit og samantekt: Matvælasvið Hollustuverndar ríkisins
Hönnun, umbrot og setning: Prisma Prentco
Prentun: Prisma Prentco

Frekari upplýsingar

Frekari upplýsingar fást hjá Heilbrigðiseftirliti sveitarfélaga og Umhverfisstofnun. Einnig er hægt að leita til fyrirtækja sem veita ráðgjöf um innra eftirlit og gæðastjórnun.

Heilbrigðiseftirlit	Sími	Fax
Umhverfis- og heilbrigðisstofa Reykjavíkur www.umhverfisstofa.is	563 2700	563 2710
Hafnarfjarðar- og Kópavogssvæði www.heilbrigðiseftirlit.is	550 5400	550 5409
Kjósarsvæði www.eftirlit.is	525 6795	525 6799
Vesturlandssvæði	437 1479	437 1024
Vestfjarðasvæði	456 7087	456 7088
Norðurlandssvæði vestra	453 5400	453 5493
Norðurlandssvæði eystra	462 4431	461 2396
Austurlandssvæði www.haust.is	474 1235	474 1438
Suðurlandssvæði www.sudurland.is/hs/	482 2410	482 2921
Suðurnesjasvæði www.hes.is	421 3788	421 3766
Umhverfisstofnun¹¹		
Matvælasvið www.umhverfisstofnun.is	591 2000	591 2020

¹¹ Hollustuvernd ríkisins og fleiri stofnanir sameinast í Umhverfisstofnun um áramótin 2002/2003.