



Gæðahandbók skólamötuneyta

Útgefandi

Leikskólasvið og Menntasvið Reykjavíkurborgar 2007

Handbókin er unnin af Rannsóknarþjónustunni Sýni ehf. ásamt vinnuhópi sem skipaður var af fagráði um skólamötuneyti

Vinnuhópur

Guðrún E. Gunnarsdóttir hjá Rannsóknarþjónustan Sýni ehf.
Jóhanna E. Torfadóttir ráðgjafi um skólamötuneyti
Gunnar Bollason yfirmaður mötuneytis í Rimaskóla
Helgi Grétar Helgason sérfræðingur

Forsíðumynd er tekin haustið 2006 í Vesturbæjarskóla
Ljósmyndari Sesselja María Sveinsdóttir





Innra eftirlit – gæðahandbók

Kynning

Til að tryggja sem best öryggi nemenda sem borða í skólamötuneytum Reykjavíkurborgar gera Leikskólasvið og Menntasvið Reykjavíkurborgar þá kröfu að mötuneytin séu með virkt innra eftirlit eins og krafist er í reglugerð. Þetta þýðir að mötuneytin þurfa m.a. að tryggja að vörur séu í lagi við móttöku, að fylgst sé með hitastigi í viðkvæmri matvöru, að þrifaáætlun sé fylgt og að umgengnisreglur séu virtar. Í þessari gæðahandbók um innra eftirlit eru upplýsingar um þær lágmarkskröfur sem mötuneytin ættu að gera til starfseminnar og til sinna birgja. Leiðbeiningar um notkun bókarinnar:

1. Lesum bókina

Fremst er efnisyfirlit yfir þau skjöl sem eru í gæðahandbókinni. Öll skjölin má jafnframt fá á tölvutæku formi og þannig er hægt að aðlaga þau betur að hverju mötuneyti fyrir sig. Í bókinni er kveðið á um lágmarkskröfur sem gerðar eru til starfseminnar en mötuneytin geta að sjálfsgöðu ákveðið að gera enn strangari kröfur. Rétt er að byrja á að skoða bókina og lesa yfir skjölin áður en lengra er haldið.

2. Vinnulýsingar

Í 4. kafla eru vinnulýsingar um vörumóttöku og notkun stimpils, lýsing á hitastigseftirliti, yfirlit yfir kröfur til birgja og vinnulýsing vegna fæðuofnæmis og fæðuþpols.

3. Skráningar og eyðublöð

Innra eftirliti fylgja skráningar til að staðfesta að eftirlitið sé virkt. Í 7. kafla eru dæmi um skráningareyðublöð, sem hægt er að taka ljósrit af og nota. Heilbrigðisfulltrúar skoða útfyllt eyðublöð til að meta hvort innra eftirlit sé virkt. Móttökueftirlit er skráð á þar til gert eyðublað eða í móttökustimpil sbr. vinnulýsingu. Hitastigseftirlit er annað hvort skráð á **eitt** eyðublað (allar skráningar) eða **tvö**, fyrir eldun annars vegar og fyrir kæla og frysta hins vegar.

4. Þrif og þrifaskráningar

Í 6. kafla er dæmi um þrifaáætlun og þrifaskráningablað. Hreinsiefnafyrirtæki bjóða fram þjónustu sína við að gera þrifaáætlun og skráningarblöð sem eru aðlöguð að hverju eldhúsi fyrir sig.

5. Veggspjöld

Í 10. kafla eru dæmi um veggspjöld sem hægt er að prenta út, plasta og hengja upp í eldhúsinu.

Til þess að innra eftirlit sé virkt þurfa öll skólamötuneyti eftirfarandi:

- Stimpil til að nota við móttökueftirlit (valfrjálst).
- Stunguhitamæli til að mæla hitastig í kjarna á vörum
- Yfirborðshitamæli (geislahitamælir) til að nota við móttökueftirlit og til að mæla hitastig á yfirborði vara
- Einnota fatnað (sloppar, skóhlífar og hárnét) fyrir gesti
- Hlífðarsvuntur, hárnét/höfuðföt, einnota hanskar
- Handsóttthreinsi
- Útprentuð eyðublöð fyrir skráningar innra eftirlits
- Útfylltar heilsufarsskýrslur fyrir starfsmenn mötuneyta

1	Gæðahandbókin <ul style="list-style-type: none">• Tilgangur – ábyrgð - uppbygging
2	Flæðirit fyrir meðhöndlun og eldun matvæla
3	Yfirlit yfir eftirlitsstaði (stýristaði) – viðbrögð við frávikum
4	Vinnulýsingar <ul style="list-style-type: none">• Vörumóttaka• Vörumóttaka – stimpill• Fæðuofnæmi og fæðuóþol• Hitastig – vinnulýsing• Kröfur til birgja
5	Hreinlætisáætlun <ul style="list-style-type: none">• Hreinlætisáætlun• Umgengnisreglur• Meindýravarnir
6	Eyðublöð - frumrit <ul style="list-style-type: none">• Móttökueftirlit• Hitastigseftirlit – kælar og frystar• Hitastigseftirlit – eldun• Hitastigseftirlit – allar skráningar• Þrifaskráningar• Frávikaskýrsla• Heilsufarsskýrslur (á íslensku, ensku og pólsku).
7	Þjálfun starfsmanna <ul style="list-style-type: none">• Þjálfunarskrá• Starfsreynsla - námskeið
8	Leiðbeiningar <ul style="list-style-type: none">• Hitamælar• Kælar• Tuskur og uppþvottaburstar – þrif og sótthreinsun• Skurðbretti• Innkaup• Uppþvottavélar• Upplýsingar um örverur
9	Veggspjöld
10	Matvælareglugerðin



Gæðahandbókin

Tilgangur – Ábyrgð – Uppbygging

1. Innra eftirlit – tilgangur

Sú ábyrgð hvílir á starfsfólki mótuneyta að elda og framreiða mat sem er öruggur, hollur og lystugur. Innra eftirlit er fyrirbyggjandi aðferð til að hjálpa starfsmönnum að tryggja öryggi matvæla og að uppfylla þær kröfur sem gerðar eru til starfseminnar. Gæðahandbók þessi lýsir innra eftirliti mótuneyta í grunnskólum og leikskólum Reykjavíkurborgar og á að hjálpa til við að tryggja rétta meðhöndlun, vinnslu og eldun á matvælum.

2. Ábyrgð

Framkvæmdasvið Reykjavíkurborgar ber ábyrgð á viðhaldi skólahúsnæðis og Mennta- og Leikskólasvið bera ábyrgð á viðhaldi tækja í mótuneytum grunnskóla og leikskóla borgarinnar. Yfirmaður mótuneytis ber ábyrgð á að innra eftirlitið sé virkt, að það sé endurskoðað reglulega. Yfirmaður ber einnig ábyrgð á að allur matur sé meðhöndlaður og geymdur á réttan og öruggan hátt. Hann ber líka ábyrgð á innkaupum og móttöku á hráefnum og að allar skráningar, sem kveðið er á um í innra eftirliti, séu gerðar. Komi upp matarsýking eða matareitrun ber skólastjóri eða leikskólastjóri í viðkomandi stofnun endanlega ábyrgð.

3. Gæðahandbókin

- **Uppbygging**
Í gæðahandbókinni er efnisyfirlit yfir öll skjöl. Allar skráningar innra eftirlits skulu varðveittar í eitt ár.
- **Innri úttektir**
Innri úttektir eða endurskoðun á innra eftirliti mótuneyta grunnskóla og leikskóla Reykjavíkurborgar fer fram einu sinni á ári. Þá skal hafa til hliðsjónar niðurstöður úttekta heilbrigðiseftirlits, kvartanir frá þeim sem nýta sér mótuneytið og breytingar á lögum og reglugerðum. Í kjölfarið eru gerðar viðeigandi breytingar á gæðahandbókinni.

4. Frávik – kvartanir - tilkynningaskylda

Öll frávik sem upp koma í mótuneytinu er rétt að skrá á þau eyðublöð sem verið er að nota, s.s. í athugasemdadálka eða í frávikaskýrslu. Skólastjórnendur ættu að halda til haga kvörtunum frá nemendum og foreldrum og bregðast við þeim um leið og þær berast.

Ef upp koma sýkingar sem talið er að geti átt rætur að rekja til matvæla eða ef umbúðamerkingar eru rangar þannig að nemendur með ofnæmi eða óþol hafa beðið skaða af, skulu skólastjórnendur eða yfirmenn mótuneyta tilkynna það heilbrigðiseftirliti eins fljótt og mögulegt er.

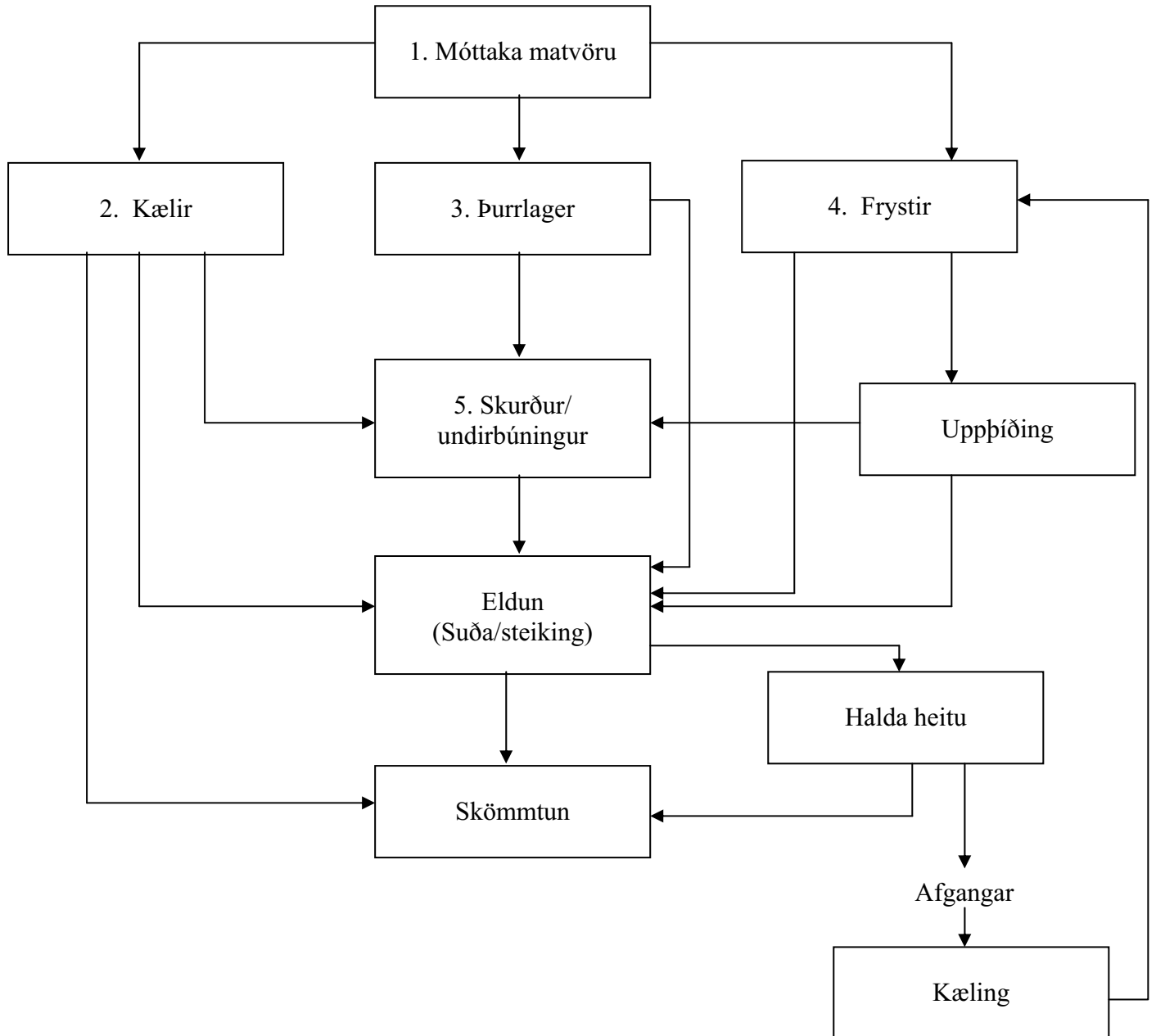
Örverur sem valda tilkynningaskyldum sjúkdómum eru:

Shigella, Enterohemorhagisk Escherichia coli, Campylobacter jejuni, Legionella, Bacillus anthracis, Clostridium botulinum, Giardia lamblia, Vibrio cholera, Listeria monocytogenes, Salmonella.

Sjá einnig vinnulýsingu um fæðuofnæmi og fæðuóþol.



Flæðirit





Yfirlit yfir eftirlitsstaði (stýristaði)

Áhefnuatriði	Forvarnir	Viðmiðunarmörk	Framkvæmd	Úrbætur	Hvar skráð
1. MÓTTAKA MATVÆLA					
Örveruvöxtur ef hitastig er of hátt	Skýrar kröfur til birgja Móttaka vara á ákveðnum tímum	Kælivörur: 0-4°C Frystivörur: < -18°C	Hitastig mælt í kælivörum við móttöku	Kælivörur ≥ 7°C – Endursent Kælivörur 5-7°C - Kvarða Frystivörur byrjaðar að þjóna - Endursent	Eyðublað f. móttökuefirlit eða Stimpill á nótu
Vara skemmd vegna geymsluþoli er útrunnið	Skýrar kröfur til birgja	Ekki útrunnið sjá nánar vinnulýs. um vörumóttöku	Sjónmat við móttöku	Útrunnið eða stutt eftir af geymsluþoli – vara endursent	Frávíkaskýrsla
Útlit vöru eða umbúða ekki í lagi	Skýrar kröfur til birgja	Allar umbúðir heilar og hreinar	Sjónmat við móttöku	Vara endursent	Frávíkaskýrsla
2. FRYSTIR					
Of hátt hitastig – örveruvöxtur	Viðhald á kælibúnaði. Regluleg þrif á frystum Prófun hitamæla	< -18°C	Hitastig skráð daglega	Frystir endurstílltur. Viðgerðarmaður kallaður til. Ástand frystivara yfirfarið	Eyðublað fyrir hitastigsefirlit
3. KÆLIR					
Of hátt hitastig - örveruvöxtur	Viðhald á kælibúnaði Regluleg þrif á kælum Röðun í kælaPrófun hitamæla	0-4°C	Hitastig skráð daglega	Viðgerðarmaður kallaður til. Ástand kælivara yfirfarið.	Eyðublað fyrir hitastigsefirlit
Örveruvöxtur ef vörur verða of gamlar	Fyrst inn, fyrst út Allt skal vera dagmerkt	Elsta varan alltaf notuð fyrst			
4. ELDUN / UPPHITUN					
Hitastig ekki nægilega hátt	Prófun hitamæla	Upphitun. Viðkvæmar kjötvörur >75°C	Kjarnhiti mældur við eldun vikulega	Hitað betur þar til réttu hitastigi er náð	Eyðublað fyrir hitastigsefirlit
5. HITABORÐ					
Örveruvöxtur vegna þess að hitastig er ekki nógu hátt	Prófun hitamæla Reglulegt viðhald tækja og búnaðar	>60°C	Hitastig í hitaborði mælt vikulega	Hitastig í hitaborði endurstíllt. Hitastigsmæling endurtekin. Viðgerðarmaður kallaður til	Eyðublað fyrir hitastigsefirlit
6. KÆLING					
Örveruvöxtur ef kæling er ekki nógu hröð	Prófun hitamæla	Hitastig < 10°C á innan við 3 klst	Mæla hitastig eftir 3 klst kælingu a.m.k. vikulega	Matur settur í grynri ílát. Ef kæling ekki nógu hröð – Meta vörur.	Eyðublað fyrir hitastigsefirlit



Vörumóttaka Vinnulýsing



FRAMKVÆMD

KÆLIVÖRUR: Hitastig (stikkprufur) er mælt við móttöku á kælivörum einu sinni til tvisvar í viku. Fylgjumst sérstaklega með viðkvæmum vörum, s.s. kjötvörum og fiski. Hitastig í kælivöru skal vera **0-4°C**. Ef hitastig fer yfir þau mörk er gerð athugasemd við birgja. Ef hitastig fer **yfir 7°C** er varan endursend.

FRYSTIVÖRUR: Ávallt er athugað hvort frystivara sé farin að slakna. Ef frystivara er farin að slakna er varan endursend.

SJÓNMAT – SKYNMAT – UMBÚÐIR OG ÚTLIT:

- Við móttöku á vöru er ávallt gengið úr skugga um að umbúðir séu heilar og hreinar. Ef umbúðir eru óhreinar eða rofnar eru innri umbúðir skoðaðar. Ef innri umbúðir eru rofnar er varan endursend.
- Innihaldslýsingar eru skoðaðar m.t.t. ofnæmis- og óþolsvalda.
- Athugað er hvort dósir eru óbeyglaðar. Beyglaðar dósir eru ávallt endursendar.
- Ef eitthvað er athugavert við útlit eða lykt er varan endursend og haft samband við viðkomandi birgja.

GEYMSLUPÓL: Athugað er hvort geymslupolsmerkingar séu í lagi (“best fyrir” og “síðasti neysludagur”).

- Ef geymslupól er á síðasta þriðjungi geymslutímans er vöru hafnað.
- Ef geymslupól er á öðrum þriðjungi eru gerðar athugasemdir við birgja.

VIGT: Allar vörur (nema mjólkurvörur) eru vigtaðar við móttöku. Móttakið magn er borið saman við pantað magn. Ef því ber ekki saman er gerð athugasemd við birgja.

SKOÐUN Á BÍL OG BÍLSTJÓRUM: Fylgst skal með að starfsmenn sem afhenda matvæli séu hreinir og snyrtilegir til fara. Sömuleiðis að bílar séu hreinir og þrífalegir.

TÍMAMÖRK: Setjið birgjum tímamörk fyrir hvenær megi afhenda vörur í eldhúsin. Skal það helst vera áður en matreiðsla hefst eða eftir að henni er lokið.

SKRÁNINGAR: A.m.k. vikulega skal kvittað fyrir móttöku á vörum á eyðublað fyrir móttökueftirlit eða í stimpil á afgreiðslunótu. Þar er skráð hitastig kælivöru og staðfest að varan hafi verið vigtuð og umbúðir og merkingar hafi verið skoðaðar. Lotunúmer á kjúklingi er **ALLTAF** skráð við móttöku.



Vörumóttaka

Notkun stimpils - vinnulýsing

Notkun stimpils

Hægt er að staðfesta skoðun matvæla við móttöku með stimpli á vörunótu, frumrit og afrit í stað þess að nota eyðublað fyrir móttökuefirlit. Starfsmaður sem tekur á móti vörunni mælir og skráir hitastig í kælivöru og kvittar jafnframt fyrir skoðunina á vörunótu.

Sýnishorn af stimpli

Hitastig:	_____ °C
Ástand vöru :	_____
Lotunr. á kjúklingi	_____
Dags.	_____
Kvittun:	_____

Skýringar á skráningum í stimpli

- **HITASTIG:** Hitastig í kælivöru
- **ÁSTAND VÖRU:** Útlit vöru er skoðað. Er varan hrein og umbúðir órofnar. eru merkingar í lagi. **Ef vara er í lagi er skráð + . Ef vara er ekki í lagi er skráð –** í þennan reit.
- **DAGSETNING:** Dagsetning skoðunar skráð.
- **FRÁVIK:** Ef vara stenst ekki skoðun er skráð, hvernig brugðist er við því frávik og hverjar úrbætur séu, í frávikaskýrslu (Sjá kafla 6).

Munum að geyma afgreiðslunótur í eitt ár, þær eru nú sönnun þess að við höfum skoðað vöruna við móttöku.



Fæðuofnæmi og fæðuóþol Vinnulýsing



- Til að tryggja sem best öryggi nemenda sem borða í skólamötuneytum verður starfsfólk þeirra að vita ef eitthvert barnanna er með fæðuofnæmi eða fæðuóþol.
- Óskið því eftir að forráðamenn barna með fæðuofnæmi eða fæðuóþol komi með staðfestingu frá lækni um ofnæmi eða óþol.
- Mikið öryggi felst í því að skólar og leikskólar útbúi spjald með mynd af viðkomandi barni, upplýsingum um ofnæmisvaldinn (óþolsvaldinn) og viðbrögð ef ofnæmisviðbragða verður vart. Upplýsingarnar þarf að endurskoða reglulega (a.m.k. einu sinni á ári) þar sem ofnæmi vex oft af börnum.

Ofnæmis- og óþolsvaldar sem ávallt ber að merkja á umbúðir

• Egg og afurðir úr þeim	• Sellerí og afurðir úr því
• Fiskur og fiskafurðir	• Sesamfræ og afurðir úr því
• Hnetur – jarðhnetur – möndlur	• Sinnep og afurðir úr því
• Korn sem inniheldur glúten (s.s. hveiti, rúgur, bygg, hafrar og spelt)	• Sojabaunir og afurðir úr þeim
• Krabbadýr	• Súlfíð
• Mjólk og mjólkurafurðir	

Það skiptir miklu máli:

- að lesa ávallt innihaldslýsingar á þeim vörum sem notaðar eru við matreiðslu á sérfæði
- að taka ekki við samsettum matvælum í mötuneytin, sem ekki eru með innihaldslýsingu
- að þrifa vel áhöld, borð og tæki áður en matreitt er fyrir börn með ofnæmi
- að þvo vel hendur og gæta þess að hlífðarfatnaður sé hreinn áður en matreiðsla hefst á sérfæði.

**Sjá nánar bækling
um fæðuofnæmi og fæðuóþol á www.grunnskolar.is!**



Hitastig - vinnulýsing



Uppþíðing

- Þegar verið er að þíða upp matvæli skal þess gætt að hitastig í þeim fari aldrei upp fyrir 4°C

Matreiðsla – suða – steiking

- Við matreiðslu á kjúklingi, hakk-, fars- og pottréttum o.fl. sambærilegu skal hitastig í kjarna fara yfir 75°C.
- Við upphitun á matvælum skal þess gætt að hitastig fari yfir 75°C.
- Tökum stikkprufur á hitastigi í kjarna í þessum vörum og skráum a.m.k. vikulega (þ.e. ef er á matseðli vikulega).

Hitaborð

- Hitastig í heitum mat í hitaborði skal vera yfir 60°C. Heitur matur ætti ekki að geymast lengur en 2 klst í hitaborðum. Fylgjumst með og skráum hitastig a.m.k. vikulega

Kæling á heitum mat

- Heitur matur sem kæla á niður er settur í grunn ílát þannig að kælingin taki sem stystan tíma. Miðað er við að ekki taki lengri tíma en 3 klst. að kæla heitan mat niður fyrir 10°C.

Afgangar

- Afgangar af heitum mat sem ekki hafa verið framreiddir eru kældir niður fyrir 10°C á innan við 3 klst. Þeim er því næst pakkað vel inn – dagmerktir og frystir. Athuga þarf vel að frysta ekki aftur afganga af afgöngum.
- Afgöngum úr salatborði dagsins er hent.
- Afgöngum af heitum mat sem fer inn á deildir í leikskólum er hent.



Kröfur til birgja samkvæmt útboðslýsingu

Kælivörur

Hitastig kældra vara skal vera á bilinu 0-4°C. Hitastig frystivöru skal vera -18°C eða lægra

Kjöt og kjötvörur

Merkingar

Á umbúðum á að koma fram.

- Innihald - magn kjöts í blönduðum kjötvörum.
- Nafn framleiðanda
- Framleiðsludagur, pökkunardagur, geymsluþol
- Nettóþyngd
- Á umbúðum kjúklingakjöts skal einnig koma fram lotunúmer.
- Næringargildi, þ.e. magn orkuefna (grömm) þ.e. fita, prótein og kolvetni í 100 grömmum af vöru og magn natríum (grömm) í 100 grömmum af vöru.

Ekki er þörf á næringargildismerkingu fyrir hreinar kjötvörur og kjöt með beini. Þó þarf að tilgreina magn fitu í hakki og hamborgurum.

Pökkun

Vörurnar skulu vera í loftþéttum umbúðum (Gætið að því að ekki hafi komið gat á umbúðir). Framleiðandi skal gefa upp ráðlagða matreiðsluaðferð á vörum fyrir mismunandi tækjabúnað sé þess óskað. Lýsing á hráefni, snyrtingu, vinnslu, lögum og frágangi vöru er gerð skil í ramma-samningum. Þar kemur einnig fram hámarks magn fitu, natríums o.s.frv. þar sem það á við.

Fiskur og fiskvörur

Merkingar

Koma skal fram vöruheiti, innihald, magn fisks, nafn framleiðanda, framleiðsludagur, framleiðslu/vinnsludag, pökkunardagur, geymsluþol, lotunúmer og þyngd.

Merking á næringargildi fiskvara s.s. plokkfisk og fiskbolla: Magn orkuefna (grömm) þ.e. fita, prótein og kolvetni í 100 grömmum af vöru og magn natríum (grömm) í 100 grömmum af vöru.

Ferskleiki og framleiðsluaðferð

- Ferskur fiskur skal helst ekki vera eldri en 4 daga gamall frá veiði og alls ekki eldri en 7 daga gamall.
- Frosinn fiskur skal hafa verið frystur sem ferskastur eða helst nýveiddur.
- Íshúðun á frystri vöru skal ekki vera meiri en 4%. Flök og fiskvörur skulu vera lausfrystar.

Pökkun

Ferskum fisk, fiskbollum og ýsusmábitum skal pakka í plastpoka og frauðkassa fyrir mótuneyti sem ekki hafa kælrými fyrir vöruna. Athuga að fiskvörur þurfa að fara í kæli þótt það séu t.d. 2-3 tímar í matreiðslu. Ef kælrými er til staðar er næg krafa að ferska fisknum, fiskbollunum og ýsusmábitunum sé pakkað í plastpoka og ólekar umbúðir.

Frosinn fisk skal afhenda í plastpoka og pappakassa eða öðrum sambærilegum ólekum umbúðum.



Hreinlætisáætlun

1. Tilgangur og ábyrgð

Hreinlætisáætlun á að tryggja að þrif, umgengni starfsfólks, viðhald búnaðar og meindýravarnir séu með þeim hætti að matvælin spillist ekki.

Starfsfólk mötuneytis ber ábyrgð á framkvæmd hreinlætisáætlunar. Það ber ábyrgð á því að þrif séu samkvæmt þrifaáætlun og að allir starfsmenn fari eftir umgengnisreglum.

2. Þrifaáætlun – þrif - þrifaskráningar

Starfsmenn mötuneytis sjá um dagleg þrif í eldhúsi. Framkvæmd þrifa er lýst í þrifaáætlun. Þar er lýst nákvæmlega hvað á að þrifa, hvernig það skuli gert, hversu oft er þrifið, heiti efnis, blöndun, notkun, áhöld o.s.frv. Starfsmenn skulu staðfesta þrif á þar til gerðum eyðublöðum. Athuga þarf að hreinsiefni sem verið er að nota séu ætluð fyrir matvælaíðnað. Einnig er mikilvægt að efnin séu geymd í læstum skáp sem eingöngu er ætlaður fyrir hreinsiefni.

3. Hreinlætiseftirlit – sýnatökur - sannprófun

Til að sannreyna virkni þrifaáætlunar er æskilegt að taka a.m.k. árlega hreinlætissýni af tækjum og áhöldum.

Við sýnatöku af tækjum, borðum og áhöldum eru notaðar Rodac skálar. Rodac skálarnar eru síðan ræktaðar við 30° í 48 klst eða við 20°C í 72 klst.

Eftirfarandi viðmiðunarreglur eru notaðar fyrir sýnatöku með Rodac skálum til að meta árangur þrifanna.

Fjöldi gerlahópa á skál	Mat á þrifum	
0	Mjög gott	Fullnægjandi
1 - 10	Gott	Fullnægjandi
11 - 100	Lélegt	Ófullnægjandi
yfir 100	Mjög lélegt	Ófullnægjandi

Ef gerlafjöldinn er 10 gerlar/skál eða minna telst árangurinn fullnægjandi.

4. Umgengnisreglur

Sjá skráðar umgengnisreglur

5. Heilsufarsskýrslur

Örverusmit getur borist frá starfsmönnum í matvæli. Mikilvægt er að starfsmenn séu meðvitaðir um þá áhættu sem getur verið til staðar t.d. ef starfsmenn fá matarsýkingar eða eru með sár eða útferð á höndum. Undirrituð heilsufarsskýrsla er samkomulag sérhvers starfsmanns mötuneytis og skólastjórnenda um að skólastjórnendur fái að vita af því ef starfsmenn fá einhvers konar sýkingar sem geta borist í matvælin.

Heilsufarsskýrslur – frumrit, má finna í kafla 6.



Hreinlætisáætlun

6. Viðhald búnaðar

Yfirmaður mótuneytis í samráði við skólastjóra/leikskólastjóra sér til þess að húsnæði, búnaði, tækjum og áhöldum sé þannig viðhaldið að það skapi ekki hættu á mengun hráefnis og matvæla. Kanna þarf reglulega (eða a.m.k. árlega) hvort búnað þurfi að endurnýja. Skurðarbretti í eldhúsum ætti að yfirfara árlega og endurnýja eftir þörfum.

7. Meindýravarnir

Þétt húsnæði, birgð sorpílát og gott hreinlæti er besta vörnin gegn meindýrum, s.s. músum og flugum. Gluggar í mótuneyti eru birgðir með neti sé þess talin þörf.



Umgengnisreglur

1. Starfsmenn skulu klæðast hreinum vinnufötum við vinnu í mötuneytinu. Við matreiðslu og skömmtun skulu starfsmenn nota **hárnét eða höfuðfat sem tekur hárið frá andlitinu**. Ekki er æskilegt að starfsmenn mötuneytis fari út í vinnufatnaði.
2. Allir sem eru að vinna við að skammta mat skulu nota einnota hanska og hlífðarföt (t.d. einnota svuntur).
3. Umgengni óviðkomandi aðila um mötuneytið er bannaður.



4. Starfsmenn **þvo hendur** sínar og **sóttþreinsa** reglulega. Í hvert sinn áður en vinna hefst, eftir vinnuhlé, eftir salernisferðir, milli þess sem unnið er með hrávöru og soðna vöru, eftir snertingu við óhreina fleti (t.d. eftir sorplosun) og þegar þurfa þykir.
5. Notum einnota hanska rétt við meðhöndlun matvæla. Skiptum alltaf um hanska eftir meðhöndlun á hrávöru. Munum að þvo og sóttþreinsa hendur áður en við förum í hanskana og athugum að hanskar óhreinkast líka eins og hendur. Öll **sár** á að hylja með vatnsheldum plástri og notum einnota hanska.
6. Starfsfólk er ekki með **skartgripi** við vinnu. Einfaldir giftingarhringir eru þó leyfðir.
7. Neytum ekki matar meðan verið er að matreiða. Sama á við um **sælgæti og tyggjó**.
8. Öll önnur notkun á eldhúsi en hefðbundin notkun er aðeins leyfð með samþykki yfirmanns eldhúss, enda sé þá farið eftir sömu umgengnisreglum og venjulega eru viðhafðar í eldhúsinu.



Dæmi um þrifaáætlun

Þrifaáætlun þarf að aðlaga að hverju mötuneyti

Fáið aðstoð hjá birgjum

TÆKI/ HLUTIR	EFNI-BLÖNDUN	ÁHÖLD	TÍÐNI ÞRIFA	VINNULÝSING
Uppþvottavél	Hreinsiefni fyrir eldhús Efni fyrir uppþvottavélar	Bursti, klútur	Dagleg	Tæma skola að innan, taka úr sigti. Þrifa m. vatni og ath. hvort efni eru í brúsum
Vaskar	Hreinsiefni fyrir eldhús	Bursti, klútur	Dagleg	Þrifið með klútum og hreinsiefni
Vinnuborð/ Hjólaborð	Hreinsiefni fyrir eldhús Sóttgreinsispritt	Bursti, klútur	Dagleg	Þrifið með klútum og hreinsiefni. Sóttgreinsiefni úað á vinnuborð í byrjun vinnudags
Handlaug	Hreinsiefni fyrir eldhús	Bursti, klútur	Dagleg	Þrifið með klútum og hreinsiefni
Skúffur	Hreinsiefni fyrir eldhús	Klútur, pappír	1 x í mánuði	Þrifið með klútum og hreinsiefni
Kælar	Hreinsiefni fyrir eldhús	Klútur, pappír	1 x í viku, árleg hreingerning	Tæma, fara yfir dagsetningar. Þrifið með klútum og hreinsiefni
Hillur	Hreinsiefni fyrir eldhús	Klútur, pappír	1 x í viku	Þrifið með klútum og hreinsiefni
Hítaborð	Hreinsiefni fyrir eldhús	Klútur, pappír	2 x í viku	Þrifið með klútum og hreinsiefni
Áleggshnífur	Hreinsiefni fyrir eldhús Sóttgreinsispritt	Klútur, pappír	Eftir notkun	Lausir hlutir settir í uppþvottavél, annað þrifið með klútum og hreinsiefni. Sóttgreinsispritt notað á hníf eftir þrif
Eldavél	Hreinsiefni fyrir eldavélar	Klútur	Eftir notkun	Þrifið með klútum og hreinsiefni
Háfur	Fituleysandi hreinsiefni	Klútur	2 x á ári	Síur settar í uppþvottavél, háfur þrifið með klútum og hreinsiefni.
Ofn	Ofnhreinsir	Klútur	Eftir notkun	Hreinsiefni úað í ofninn – látið standa – skolað af



MÓTTÖKUEFTIRLIT

Við móttöku eru vörur skoðaðar skv. vinnulýsingu fyrir vörumóttöku. Niðurstöður eru skráðar hér. Alltaf er skráð rekjanleikanúmer á kjúklingi.

Dags:	Birgjar:	Vörutegund:	Útlit vara umbúða og bíls +: í lagi -: ekki í lagi	“Best fyrir” dags. +: í lagi -: ekki í lagi	Ástand frystivöru +: í lagi -: ekki í lagi	Hitastig kælivöru (0-4 °C)	Rekjan- leikanúmer á kjúklingi	Magn +: í lagi -: ekki í lagi	Kvittun

Athugasemdir og úrbætur:



HITASTIGSEFTIRLIT – KÆLAR OG FRYSTAR

Dags.	til	Mán	Þri	Mið	Fim	Fös
Kæli 1	0 - 4°C					
Kæli 2	0 - 4°C					
Kæli 3	0 - 4°C					
Frystir 1	< - 18°C					
Frystir 2	< - 18°C					
Frystir 3	< - 18°C					
Kvittun starfsmanns						

Dags.	til	Mán	Þri	Mið	Fim	Fös
Kæli 1	0 - 4°C					
Kæli 2	0 - 4°C					
Kæli 3	0 - 4°C					
Frystir 1	< - 18°C					
Frystir 2	< - 18°C					
Frystir 3	< - 18°C					
Kvittun starfsmanns						

Dags.	til	Mán	Þri	Mið	Fim	Fös
Kæli 1	0 - 4°C					
Kæli 2	0 - 4°C					
Kæli 3	0 - 4°C					
Frystir 1	< - 18°C					
Frystir 2	< - 18°C					
Frystir 3	< - 18°C					
Kvittun starfsmanns						

Dags.	til	Mán	Þri	Mið	Fim	Fös
Kæli 1	0 - 4°C					
Kæli 2	0 - 4°C					
Kæli 3	0 - 4°C					
Frystir 1	< - 18°C					
Frystir 2	< - 18°C					
Frystir 3	< - 18°C					
Kvittun starfsmanns						

Ef niðurstöður eru út fyrir viðmiðunarmörk eru viðbrögð og úrbætur skráðar í athugasemdadálk.

Athugasemdir:



HITASTIGSEFTIRLIT - ELDUN

Dags.	til	Mán	Þri	Mið	Fim	Fös
Hitaborð ($> 60^{\circ}\text{C}$)						
Salatbar $0 - 4^{\circ}\text{C}$						
Hitastig eldun ($\geq 75^{\circ}\text{C}$)						
Kvittun starfsmanns						

Dags.	til	Mán	Þri	Mið	Fim	Fös
Hitaborð ($> 60^{\circ}\text{C}$)						
Salatbar $0 - 4^{\circ}\text{C}$						
Hitastig eldun ($\geq 75^{\circ}\text{C}$)						
Kvittun starfsmanns						

Dags.	til	Mán	Þri	Mið	Fim	Fös
Hitaborð ($> 60^{\circ}\text{C}$)						
Salatbar $0 - 4^{\circ}\text{C}$						
Hitastig eldun ($\geq 75^{\circ}\text{C}$)						
Kvittun starfsmanns						

Dags.	til	Mán	Þri	Mið	Fim	Fös
Hitaborð ($> 60^{\circ}\text{C}$)						
Salatbar $0 - 4^{\circ}\text{C}$						
Hitastig eldun ($\geq 75^{\circ}\text{C}$)						
Kvittun starfsmanns						

Ef niðurstöður eru út fyrir viðmiðunarmörk eru viðbrögð og úrbætur skráðar í athugasemdadálk.

Athugasemdir:

--



HITASTIGSEFTIRLIT – ALLAR SKRÁNINGAR

Dags.	til	Mán	Þri	Mið	Fim	Fös
Kæli 1	0 - 4°C					
Kæli 2	0 - 4°C					
Kæli 3	0 - 4°C					
Frystir 1	< - 18°C					
Frystir 2	< - 18°C					
Frystir 3	< - 18°C					
Hitaborð (> 60°C)						
Salatbar	0 - 4°C					
Hitastig eldun (≥ 75°C)						
Kvittun starfsmanns						

Dags.	til	Mán	Þri	Mið	Fim	Fös
Kæli 1	0 - 4°C					
Kæli 2	0 - 4°C					
Kæli 3	0 - 4°C					
Frystir 1	< - 18°C					
Frystir 2	< - 18°C					
Frystir 3	< - 18°C					
Hitaborð (> 60°C)						
Salatbar	0 - 4°C					
Hitastig eldun (≥ 75°C)						
Kvittun starfsmanns						

Ef niðurstöður eru út fyrir viðmiðunarmörk eru viðbrögð og úrbætur skráðar í athugasemdadálk.

Athugasemdir:

--



ÞRIFASKRÁNINGAR

Dags.	Tæki /hlutir	Mán	Þri	Mið	Fim	Fös
Dagleg þrif (uppbvottavél, vinnuborð, vaskar, hjólaborð, handlaug, diskarekki, eldavél)						
Kælar						
Hillur						
Hitaborð						
Áleggshnífur						
Ofn						

Dags.	Tæki /hlutir	Mán	Þri	Mið	Fim	Fös
Dagleg þrif (uppbvottavél, vinnuborð, vaskar, hjólaborð, handlaug, diskarekki, eldavél)						
Kælar						
Hillur						
Hitaborð						
Áleggshnífur						
Ofn						

Dags.	Tæki /hlutir	Mán	Þri	Mið	Fim	Fös
Dagleg þrif (uppbvottavél, vinnuborð, vaskar, hjólaborð, handlaug, diskarekki, eldavél)						
Kælar						
Hillur						
Hitaborð						
Áleggshnífur						
Ofn						

Dags.	Tæki /hlutir	Mán	Þri	Mið	Fim	Fös
Dagleg þrif (uppbvottavél, vinnuborð, vaskar, hjólaborð, handlaug, diskarekki, eldavél)						
Kælar						
Hillur						
Hitaborð						
Áleggshnífur						
Ofn						

Kvittað er með upphafsstöfum í viðkomandi reit – eftir þrif

Athugasemdir:



FRÁVIKASKÝRSLA

Dagsetning: ____/____ 20____


Frávik – lýsing:

Úrbætur:

(Lýsing á því hvernig var brugðist við – hvað var gert við matinn og hvað var gert til að koma í veg fyrir að atvikið endurtæki sig:

Úrbótum lokið dags: ____/____ 20____

Undirskrift

 <p>Suðurlandsbraut 24 - 108 Reykjavík Sími: 591 2000 - Fax: 591 2020 http://www.ust.is</p>	Fyrirtæki:		Trúnaðarmál Fyllist út af starfsmanni, að viðstöddum lækni eða yfirmanni í fyrirtæki.
	Heimilisfang:		
	Sími:	Kennitala:	

Heilsufarsskýrsla starfsmanna í matvælafyrirtækjum


Upplýsingar um starfsmann	
Nafn:	Deild:
Kennitala:	Starfssvið:

Ég mun **tilkynna verkstjóra/yfirmanni tafarlaust** um veikindi, hálsbólgu eða sár á höndum.* Ég er samkvæmt bestu vitund ekki með, né hef nýlega fengið smitandi sjúkdóm, sem gæti dreifst með matvælum, eða með opið sár, sýkingu í sári, smitandi húðsjúkdóm, fleiður, hálsbólgu eða niðurgang.

Ef starfsmaður er í vafa eða er ófús að ræða heilsufar sitt við yfirmann, er honum ráðlagt að ráðfæra sig við trúnaðarlækni fyrirtækisins.

Dags.	Undirskrift starfsmanns	Dags.	Undirskrift yfirmanns
-------	-------------------------	-------	-----------------------

* Í 2. mgr., viðauka 2 við reglugerð nr. 522/1994 segir: „Sá sem vitað er eða grunur leikur á að sé smitberi eða með smitandi sjúkdóm sem gæti dreifst með matvælum, eða hann er með opið sár, sýkingu í sári, smitandi húðsjúkdóm, fleiður, hálsbólgu eða niðurgang, má ekki vinna þar sem matvæli eru meðhöndluð. Í 3. mgr. segir enn fremur: Forráðamenn matvælafyrirtækja skulu við ráðningu starfsfólks bera ábyrgð á að það framvísi læknisvottorði (ekki eldra en 7 daga) og síðan árlega eða oftár ef þurfa þykir. Eftirlitsaðili skal hafa aðgang að læknisvottorðum og getur jafnframt krafist reglulegra heilsufarsskoðana starfsfólks. Heimilt er að víkja frá kröfu um læknisvottorð þegar matvælafyrirtæki láta starfsfólk fylla út stöðluð eyðublöð sem Umhverfisnefnd lætur í té, þar sem fram koma upplýsingar um heilsufar þess.“

 <p>UST Umhverfisstofnun The Environment and Food Agency</p> <p>Suðurlandsbraut 24 - 108 Reykjavík Sími/Tel.: 591 2000 - Fax: 591 2020 http://www.ust.is</p>	Fyrirtæki: <i>Company:</i>	Trúnaðarmál Confidential Fyllist út af starfsmanni, að viðstöddum lækni eða yfirmanni í fyrirtæki. <i>To be filled out by the employee, in the presence of a doctor or an supervisor of the company.</i>
	Heimilisfang: <i>Address:</i>	
	Sími: <i>Telephone:</i>	Kennitala: <i>ID number:</i>

Heilsufarsskýrsla starfsmanna í matvælafyrirtækjum *Food Industry Personnel State of Health Report*

Upplýsingar um starfsmann / <i>Employee information</i>	
Nafn: <i>Name:</i>	Deild: <i>Department:</i>
Kennitala: <i>ID number:</i>	Starfssvið: <i>Field of work:</i>

Ég mun **tilkynna verkstjóra/yfirmanni tafarlaust** um veikindi, hálsbólgu eða sár á höndum.* Ég er samkvæmt bestu vitund ekki með, né hef nýlega fengið smitandi sjúkdóm, sem gæti dreifst með matvælum, eða með opið sár, sýkingu í sári, smitandi húðsjúkdóm, fleiður, hálsbólgu eða niðurgang.

Ef starfsmaður er í vafa eða er ófús að ræða heilsufar sitt við yfirmann, er honum ráðlagt að ráðfæra sig við trúnaðarlækni fyrirtækisins.


*I will **notify the foreman/supervisor immediately** of illness, sore throat or sores on hands.[#] I have, to my best knowledge, not been suffering nor have I recently been infected with any contagious disease that might spread with food, nor have I any open sores, infected sores, infectious skin disease, skin ulcer, sore throat nor diarrhoea.*

Should the employee be in any doubt or unwilling to discuss her/his state of health with the supervisor, she/he is advised to contact the company's doctor.

Dags. <i>Date</i>	Undirskrift starfsmanns <i>Signature of the employee</i>	Dags. <i>Date</i>	Undirskrift yfirmanns <i>Signature of the supervisor</i>
----------------------	---	----------------------	---

* Í 2. mgr., viðauka 2 við reglugerð nr. 522/1994 segir: „Sá sem vitað er eða grunur leikur á að sé smitberi eða með smitandi sjúkdóm sem gæti dreifst með matvælum, eða hann er með opið sár, sýkingu í sári, smitandi húðsjúkdóm, fleiður, hálsbólgu eða niðurgang, má ekki vinna þar sem matvæli eru meðhöndluð. Í 3. mgr. segir ennfremur: Forráðamenn matvælafyrirtækja skulu við ráðningu starfsfólks bera ábyrgð á að það framvísi læknisvottorði (ekki eldra en 7 daga) og síðan árlega eða oftár ef þurfa þykir. Eftirlitsaðili skal hafa aðgang að læknisvottorðum og getur jafnframt krafist reglulegra heilsufarsskoðana starfsfólks. Heimilt er að víkja frá kröfu um læknisvottorð þegar matvælafyrirtæki láta starfsfólk fylla út stöðluð eyðublöð sem Umhverfisnefnd lætur í té, þar sem fram koma upplýsingar um heilsufar þess.“

[#] *Art. 2 of Annex 2 in Reg. 522/1994 states that: “A person who is known to be or suspected to be a carrier of or infected with a contagious disease which is liable to spread via foodstuffs or has open sores, infected sores, infectious skin disease, skin ulcer, sore throat or diarrhoea, may not work on premises where foodstuffs are handled.” Art. 3 states, moreover: “Executives of food industry companies are responsible for ensuring that all employees submit a health certificate when hired (not older than seven days) and then annually or more frequently if necessary. Supervisory bodies shall have access to health certificates and may also demand regular health check-ups for personnel. It is allowed to exempt companies from health certificate requirements, providing that personnel fill out standard forms, furnished by the Environment and Food Agency, where information on employee's state of health is stated.”*

 <p>UST Umhverfisstofnun Urząd d/s Środowiska i Żywności</p> <p>Suðurlandsbraut 24 - 108 Reykjavík Sími/Tel.: 591 2000 - Fax: 591 2020 http://www.ust.is</p>	Fyrirtæki: Firma:		Trúnaðarmál Poufne Fyllist út af starfsmanni, að viðstöddum lækni eða yfirmanni í fyrirtæki. <i>Wypełnia pracownik w obecności lekarza lub przełożonego.</i>
	Heimilisfang: Adres:		
	Sími: Telefon:	Kennitala: Nr ewid.:	

Heilsufarsskýrsla starfsmanna í matvælafyrirtækjum *Raport o stanie zdrowia pracowników branży spożywczej*

Upplýsingar um starfsmann / Informacje o pracowniku	
Nafn: <i>Imię i nazwisko:</i>	Deild: <i>Dział:</i>
Kennitala: <i>Numer ewidencyjny:</i>	Starfssvið: <i>Wykonywana praca:</i>

Ég mun **tilkynna verkstjóra/yfirmanni tafarlaust** um veikindi, hálsbólgu eða sár á höndum.* Ég er samkvæmt bestu vitund ekki með, né hef nýlega fengið smitandi sjúkdóm, sem gæti dreifst með matvælum, eða með opið sár, sýkingu í sári, smitandi húðsjúkdóm, fleiður, hálsbólgu eða niðurgang.

Ef starfsmaður er í vafa eða er ófús að ræða heilsufar sitt við yfirmann, er honum ráðlagt að ráðfæra sig við trúnaðarlækni fyrirtækisins.

Niezwłocznie powiadomię brygadzystę/przełożonego o chorobie, zapaleniu gardła lub ranach na rękach. # Zgodnie z dostępną mi wiedzą, nie jestem chory, ani zakażony chorobą zakaźną, która mogłaby przenieść się na produkty spożywcze; nie mam też otwartych ran, zakażenia w ranie, zakaźnej choroby skóry, zdartego naskórka, zapalenia gardła lub biegunki.

Jeśli pracownik ma wątpliwości lub nie chce rozmawiać o stanie swego zdrowia z przełożonym, powinien zasięgnąć porady lekarza zaufania przedsiębiorstwa.

Dags.	Undirskrift starfsmanns	Dags.	Undirskrift yfirmanns
<i>Data</i>	<i>Podpis pracownika</i>	<i>Data</i>	<i>Podpis przełożonego</i>

* Í 2. mgr., viðauka 2 við reglugerð nr. 522/1994 segir: „Sá sem vitað er eða grunur leikur á að sé smitberi eða með smitandi sjúkdóm sem gæti dreifst með matvælum, eða hann er með opið sár, sýkingu í sári, smitandi húðsjúkdóm, fleiður, hálsbólgu eða niðurgang, má ekki vinna þar sem matvæli eru meðhöndluð. Í 3. mgr. segir enn fremur: Forráðamenn matvælafyrirtækja skulu við ráðningu starfsfólks bera ábyrgð á að það framvísi læknisvottorði (ekki eldra en 7 daga) og síðan árlega eða oftár ef þurfa þykir. Eftirlitsaðili skal hafa aðgang að læknisvottorðum og getur jafnframt krafist reglulegra heilsufarsskoðana starfsfólks. Heimilt er að víkja frá kröfu um læknisvottorð þegar matvælafyrirtæki láta starfsfólk fylla út stöðluð eyðublöð sem Umhverfisstofnun lætur í té, þar sem fram koma upplýsingar um heilsufar þess.“

Punkt 2, aneksu 2, do rozporządzenia 522/1994 stwierdza: „Osoba, o której wiadomo lub istnieje podejrzenie, iż jest nosicielem lub choruje na zakaźną chorobę, która może przenosić się poprzez artykuły żywnościowe, lub też ma otwarte rany, zakażenie w ranie, zakaźną chorobę skóry, otarcia naskórka, zapalenie gardła lub biegunkę, nie może pracować w miejscu gdzie przetwarzana jest żywność.” Punkt 3 stwierdza ponadto: „Zarząd firmy branży spożywczej ponosi odpowiedzialność za to, by przy przyjmowaniu do pracy pracownik przedstawił zaświadczenie lekarskie (nie starsze niż 7 dni), następnie zaś co roku, lub częściej, jeśli zachodzi taka potrzeba. Placówka kontrolująca musi mieć dostęp do zaświadczeń lekarskich, może też zażądać regularnych badań pracowników. Dopuszczalne jest odstąpienie od wymogu zaświadczeń lekarskich, jeśli pracownicy przedsiębiorstwa wypełniają standardowy formularz Urzędu d/s Środowiska i Żywności, odnośnie stanu ich zdrowia.



Þjálfunarskrá

Farið er yfir neðantalin atriði með nýjum starfsmönnum á innan við 10 dögum frá ráðningu.

Dags		Kvittun starfsm.	Kvittun yfirmanns
Réttindi og skyldur - ábyrgð			
	Vinnutími		
	Matartími – kaffihlé		
	Veikindi - tilkynningar		
Vinnuumhverfi - vinnuferli			
Umgengnisreglur			
	Vinnuföt		
	Umgengni		
	Handþvottur		
Rétt meðferð matvæla – þrif og hreinlæti			
	Gæðahandbókin		
	Örverur og krossmengun		
	Hráefnisgæði – umgengni og virðing fyrir hráefni		
	Þrif – hreinlæti		
	Heilsufarsskýrsla fyllt út		
Þjónusta			
	Salur - afgreiðsla		
	Viðmót við börnin		
Öryggismál			
	Brunavarnir		
	Öryggiskerfi		



Starfsreynsla - námskeið

Nafn:	Kennitala:
Starfsheiti:	

Menntun	Tímabil:

Starfsreynsla	Tímabil:

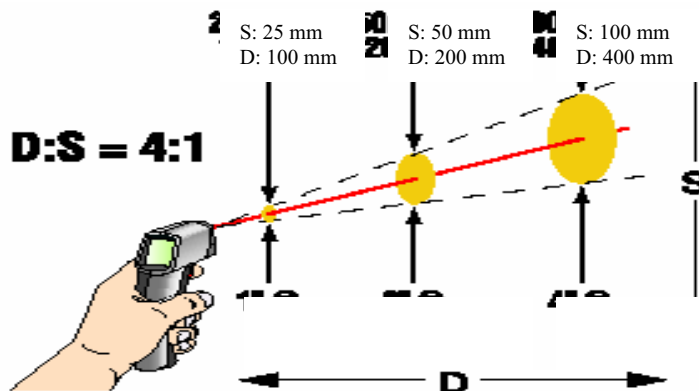
Námskeið	Dagsetning:



Hitamælar notkunarleiðbeiningar

Geislamælar- yfirborðshitamælar

- Geislamælar eða yfirborðshitamælar mæla hitastig á **yfirborði** matvælna. Gætum þess að vera nálægt matvælunum þegar verið er að mæla hitastigið. Á mælunum má oft sjá bókstafina D og S og síðan tölur fyrir aftan. D stendur fyrir distance eða fjarlægð og S fyrir spot eða mælisvæði. Dæmi: D:S = 4:1, þetta þýðir að ef við erum 4 metra frá hlutum sem verið er að mæla þá er mælisvæðið 1 meter í þvermál og ef við erum 10 cm frá þá er mælisvæðið 2,5 cm í þvermál (sjá mynd).



Munum að

- Við getum ekki mælt kjarnhita með yfirborðsmæli.
- Glansandi umbúðir geta truflað mæliniðurstöður – t.d. málmumbúðir.
- Ytri umbúðir eru fljótar að ná herbergishita – opnum því alltaf ytri umbúðir áður en við hitastigsmælum.

Kjarnhitamælar – stungumælar

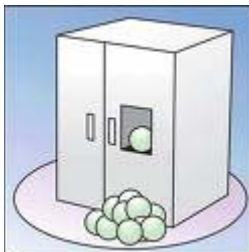
- Kjarnhitamælar eru betri en yfirborðshitamælar til að mæla hitastig í hitaborðum og hitastig við eldun.
- Munum að þvo og sótthreinsa þrjóninn á mælinum eftir hverja notkun.

Eru hitamælarnir réttir?

- Gætum þess að hitamælarnir okkar séu réttir. Sérstaklega er mikilvægt að fylgjast með hitamælum í kælum og frystum. Berum reglulega saman yfirborðshitastig á vörum sem eru búnar að vera lengi inni í kæli (frysti) og aflestur af hitamælum í sömu kælum (frystum). Einnig þurfum við a.m.k. árlega að prófa stungumæla og yfirborðshitamæla með hitamælum sem við vitum að eru réttir.



Kælar - hleðsla og þrif



Hleðsla

- Heitara loft leitar upp. Í mörgum kælum er það kælt með kæliviftu sem staðsett er efst í kælinum. Í öllum kælum þarf að vera hringrás á lofti og því mikilvægt að loftið fái að leika óhindrað um kælinn.
- Forðumst að hlaða allt of miklu í efstu hilluna eða að troða vörum alveg inn að baki á kælnum, þetta hindrar loftflæðið og við fáum ekki nógu góða kælingu.

Þrif á kælum

- Mikilvægt er að þrifa kælibúnað (kælielement) reglulega til að loftstreymi sé alltaf óhindrað. Kælirinn dregur inn loft að utan. Smám saman safnast fyrir ló og óhreinindi sem mikilvægt er að þrifa.
- Kælibúnað getur þurft að þrifa einu sinni til tvisvar á ári.
- Regluleg og góð þrif á kælibúnaði lengir endingartíma kælanna.
- Hafið samband við þjónustuaðila varðandi þrif á kælum.

Úttekt á hitastigi matvæla í kælum

- Mikilvægt er að fylgjast daglega með hitastigi í kælum.
- Öðru hvoru er nauðsynlegt að gera úttekt á því hvort kælirinn afkastar því sem honum er ætlað með því að mæla hitastig í matvælum sem búin eru að vera í kælinum í nokkurn tíma, t.d. yfir nótt eða að hengja samanburðarmæli inn í kælinn.



Tuskur – uppvottaburstar þrif og sóttþreinsun



Tuskur

- Tuskur eru fljótar að safna í sig óhreindum. Því er mikilvægt að skipta oft um tuskur, nánast eins og hver tuska sé einnota.
- Gæta þarf þess að tuskur í eldhúsi séu aldrei notaðar í neitt annað en eldhúsprif.
- Tuskur eru þvegnar í suðuvotti eftir notkun.
- Til að gera tuskur hvítar og fallegar eru þær lagðar í bleyti í klórblandað vatn. Athugið að leggja aðeins hreinar tuskur í bleyti.

Uppvottaburstar

- Uppvottabursta er gott að setja með leirtauinu í uppvottavélina. Einnig má leggja þá í bleyti í klór.



Litir á brettum Hvernig nýtum við litina?

Ávallt er mikilvægt að koma í veg fyrir að hrátt kjöt eða fiskur komist í snertingu við soðnar vörur, hvort sem það er bein snerting eða ef notuð eru sömu tæki og áhöld fyrir hrá og soðin matvæli. Hægt er að nota lituð skurðarbretti til að tryggja enn betur þennan aðskilnað og minnka þá líkur á krossmengun.

	Soðin matvæli
	Fiskur
	Kjöt
	Grænmeti
	Salat og ávextir
	Brauð og mjólkurvörur

Skurðarbretti í eldhúsum ætti að yfirfara árlega og endurnýja eftir þörfum.



Innkaup



- Þegar áætlað er hversu mikið hráefni þarf fyrir tiltekna máltíð er gott að nota eyðublað frá Lýðheilsustöð þar sem hægt er að skrá hvað er í matinn, hversu mikið magn var pantað og vigta svo afganginn að máltíð lokinni.
- Þegar sama máltíð er aftur á boðstólum er hægt að þíða upp afganginn og panta minna magn af hráefni.
- Mikilvægt er að meðhöndlum og frágangur fyrir afganga sé í samræmi við verklagsreglur um hitastig matvæla sem finna má í kafla 4.
- Eyðublaðið fyrir innkaup er birt í gæðahandbókinni með góðfúslegu leyfi Lýðheilsustöðvar.



Innkaup

Handbók fyrir skólamötuneyti

Matur - pantað magn og notað magn

Skóli:

Mánuður:

Nemendafjöldi:

Matvæli	Magn á mann x skammtar = ÁM	Pantað	Afgangar	Athugasemdir

Reiknið út magnið eftir uppgefinni skammtastærð, en hafið jafnframt í huga hvað er verið er að elda. Fyrir vinsæla rétti á borð við grjónagraut dugar eflaust ekki viðmiðunarskammtur!

Hvað þarf mikið magn á mann og hvað eru margir í mat?
= Áætlað magn (ÁM)

Skipulögð og góð skráning sparar vinnu og peninga!



Uppþvottavélar

Hvað þarf að hafa í huga



Höfum eftirfarandi í huga

- Gæta þarf að því að raða mataráhöldum rétt í uppþvottavélina til að sem bestur árangur náist. T.d. ættu hnífapör að vera í sérstökum hnífaparagrindum. Einnig er mikilvægt að ofhlaða ekki í vélina.
- Oft er nauðsynlegt að skola áhöld áður en þau eru sett í þvottavélina. Þetta á ekki síst við um hnífapör og matardiska þar sem próteinleifar úr matvælnum geta fest við áhöldin í hitanum í uppþvottavélinni.
- Mikilvægt er að blöndun hreinsiefna inn í vélina sé alltaf rétt. Fáum söluaðila fyrir hreinsiefni til að yfirfara blöndunina. Ef vélin dregur sjálf upp hreinsiefnið er mikilvægt að fylgjast með því að slangan nái vel ofan í hreinsiefnið í brúsanum og að brúsinn sé ekki tómur.
- Mikilvægt er að fylgjast reglulega með hitastigi á uppþvottavatni í þeim uppþvottavélum þar sem hitastig er stillanlegt. Fáum söluaðila fyrir hreinsiefni til að skoða og endurstilla hitastig á vélunum.
- Munum að tæma vélar og hreinsa sigti að notkun lokinni. Einnig er mikilvægt að þrifa vélarnar reglulega. Á snúningsspaða og í kverkar geta hæglega safnast óhreinindi.

Helstu matarsýkingarbakteríur, smitberar og áhættuþættir

Örverur	Helstu uppsprettur smits	Skammtur sem veldur sjúkdómi	Helstu áhættuþættir	Helstu einkenni sýkingar	Einkenni koma fram
<i>Bacillus cereus</i>	Korn, hrisgrjón, krydd, kjötréttir, mjólk, ís og ýmsir tilbúnir réttir	(Enterotoxín) $10^5 - 10^7$	<ul style="list-style-type: none"> Ónógt hreinlæti við meðferð matvæla Of hæg kæling á hituðu réttum 	<ol style="list-style-type: none"> Ógleði, uppköst, Kviðverkir, bráður niðurgangur 	<ol style="list-style-type: none"> Eftir 1-8 klst. Eftir 6-24 klst.
<i>Campylobacter jejuni</i> <i>Campylobacter lari</i> <i>Campylobacter coli</i>	Alifuglar, yfirborðsvatn, gæludýr	$< 10^3$	<ul style="list-style-type: none"> Neysla á illa soðnum alifuglum, Neysla á menguðu drykkjarvatni Neysla á hrámjólk Ferðir erlendis Krossmengun 	Hiti, kviðverkir, niðurgangur, blóð í hægðum	Eftir 1-10 daga
<i>Clostridium botulinum</i>		(Taugaeitur)	<ul style="list-style-type: none"> Of lítil söltun eða sýring í niðurlögðum mat Ófullnægjandi niðursuða. 	Kyngingarörðugleikar, sjóntruflanir, ógleði, munnþurrkur, hægðatregða eða niðurgangur, lömun	Eftir 12-72 klst.
<i>Clostridium perfringens</i>	Krydd, kjöt, kjötréttir og ýmsir tilbúnir réttir	$10^7 - 10^8$	<ul style="list-style-type: none"> Ónógt hreinlæti við meðferð matvæla 	Kviðverkir, niðurgangur, ógleði	Eftir 6-24 klst.
<i>Escherichia coli</i>	Útbreiddir í náttúrunni, í þörmum einstaklinga	$10^6 - 10^8$	<ul style="list-style-type: none"> Hrámeti og mengað vatn Ferðir erlendis 	Magaverkir, hiti, niðurgangur	Eftir 1-3 daga
<i>E. coli O157H</i>	Nautgripir	$< 10^3$	<ul style="list-style-type: none"> Neysla á illa hituðu nautgripakjöti Neysla á hrámjólk eða öðrum matvælum sem hafa smitast af snertingu við úrgang úr nautgripum Ferðir erlendis 	Niðurgangur, kviðverkir, blæðingar í þörmum, nýmaskaði	Eftir 3-8 daga

Örverur	Helstu uppsprettur smits	Skammtur sem veldur sjúkdómi	Helstu áhættuþættir	Helstu einkenni sýkingar	Einkenni koma fram
<i>Yersinia enterocolitica</i>	Hrávara	10^6-10^7	<ul style="list-style-type: none"> • Hrávara 	Sóthiti, niðurgangur, kviðverkir (uppköst, höfuðverkur)	Eftir 3-7 daga
<i>Listeria monocytogenes</i>	Mjög útbreidd	10^2-10^8	<ul style="list-style-type: none"> • Neysla mygluosta og hrásta • Neysla á kælivörum með langt geymslupól (t.d. áleggji, reyktum eða gröfnum laxi o.s.frv.) 	Væg flensueinkenni, vöðvaverkir, hiti og stundum ógleði og niðurgangur	Breytilegt
<i>Salmonella non-typhoid</i>	Villtir fuglar, svið, svín, önnur húsdýr	10^3-10^6	<ul style="list-style-type: none"> • Neysla á illa soðnum sviðum • Neysla á menguðu drykkjarvatni • Snerting við villta fugla • Ferðir erlendis • Óþekktir þættir 	Niðurgangur, kviðverkir, sóthiti, (ógleði, höfuðverkur)	Eftir 6-72 klst.
<i>Salmonella thyp/paratyphi</i>	Fólk	$< 10^3$	<ul style="list-style-type: none"> • Neysla á matvælum sem sýktur einstaklingur hefur meðhöndlað eftir ófullnægjandi handþvott • Neysla á menguðu vatni • Beint smit frá smitbera • Utanlandsferðir • Krossmengun 	Magaverkur, niðurgangur, hiti, höfuðverkur, uppköst og ógleði	Eftir 10-21 dag
<i>Staphylococcus aureus</i>		(Enterótoxín)	<ul style="list-style-type: none"> • Ónógt hreinlæti við meðferð matvæla 	Ógleði, kviðverkir, uppköst (niðurgangur, hiti)	Eftir 1-8 klst.
Norwalk -veirur				Ógleði, uppköst, niðurgangur (kviðverkir, hiti, höfuðverkur)	Eftir 1-2 daga



Vörumóttaka

1. Hitastig

Matvara á að vera á bilinu **0-4°C**

Sé matvara 7°C er hún endursend

2. Útlit

Beita skal sjónmati:

Eru pakkar **heilir**

Eru dósir með **heilum** merkimiðum og
óbeyglaðar

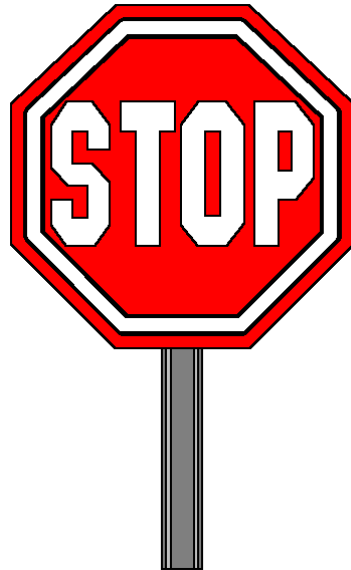
Eru loftþéttar umbúðir **heilar, órifnar**

3. Merkingar

Ef stutt er eftir af geymsluþoli vörunnar eða
varan útrunnin er hún endursend

Innihaldslýsingar þurfa að vera á matvælum
sem innihalda fleiri en eitt hráefni

Tryggjum öryggi barnanna!



Allir sem koma inn í
eldhúsið bæði starfsmenn og
gestir skulu klæðast **hreinum**
hlífðarfötum, nota **hárnet**
og vera í **inniskóm** eða
hlífðarskóm!

**Tryggjum öryggi
barnanna!**