

	<p style="text-align: center;">Áherslumiðuð skoðun VI ÁHM-4</p>	<p>Dags: _____</p>
<p>Vinnsluleyfisnúmer:</p> <hr/> <hr/> <hr/>	<p>Skráningar innra eftirlits Hreinlæti og þrif Uppbygging innra eftirlits byggt á HACCP Rekjanleiki Þekking á grunnreglum HACCP Eftirfylgni</p>	

X	Númer	Dæmingaratriði
	2104	<p>Úrbætur ekki gerðar Fái leyfishafinn dæmingu á 2104 skal svarað eftirfarandi spurningum:</p> <ul style="list-style-type: none"> Heldur fyrirtækið utan um viðhalds- og úrbótamál á skipulagðan hátt? Hefur fyrirtækið haft samband við MAST vegna frávika í síðustu skoðun sem eru ólagfærð? (Ath að skrifleg gögn þurfa að liggja fyrir).

VINNSLULEYFI

	2103	<p>Vinnsluleyfi</p> <ul style="list-style-type: none"> Eru skírteini til staðar fyrir öll vinnsluleyfi fyrirtækisins? Eru framvísuð vinnsluleyfisskírteini öll í gildi? <p>Leyfi sem ekki eru í notkun og má fella út: _____ Tilkynnist MAST sérstaklega. Takið úrelt vinnsluleyfisskírteini og merkið „Úr gildi“</p>
--	------	--

INNRA EFTIRLIT

	2101 ⁱ	<p>Grunnupplýsingar innra eftirlits</p> <ul style="list-style-type: none"> Er skipurit og skipting ábyrgðar til staðar? Kemur fram hverjir eru staðgenglar? Er grunnmynd vinnslustöðvar til staðar? Er til skrifleg sýnatöku- og vöktunaráætlun? Eru ofanskráð gögn dagrétt og fullnægjandi? <i>Liggur fyrir skrifleg skuldbinding / gæðastefna æðsta stjórnanda? (Sjá skýringu „i“ aftast)</i>
	2201	<p>Lýsing afurðar</p> <ul style="list-style-type: none"> Eru fullnægjandiⁱⁱ lýsingar á lokaafurðum til staðar? Kemur þar fram fyrirhuguð notkun afurða (hvernig matreidd)? Kannið hvort fyrirtækið sé birgir fyrir viðkvæma þjóðfélagshópa (skólamötuneyti, elliheimili, sjúkrahús)? Ef svo er, er þess getið í gæðahandbók fyrirtækisins?
	2201	<p>Flæðirit framleiðsluferla</p> <ul style="list-style-type: none"> Eru fyrirbyggjandi flæðirit allra framleiðsluferla fyrirtækisins? Ná þau til allra þrepa framleiðsluferlanna? Er allra íblöndunarefna getið í flæðiritum? Koma aukaafurðir fram í flæðiritum? Kemur fram hvar úrgangur myndast? Koma MSS fram í flæðiriti? Skodið 1 – 2 ferla og sannreynið með skoðun hvort þeir séu rétt skráðir í flæðiriti. Eru flæðiritin dagsett? Hafa flæðiritin verið staðfest af stjórnanda / ábyrgðarmanni?

2201	Lýsing á vinnslu- og verkunaraðferðum <ul style="list-style-type: none"> Eru til staðar lýsingar á vinnslu- og verkunaraðferðum? Eru lýsingar fyrir hvert þrep framleiðsluferlana? Er getið hitastigs, styrkleika, verkunar- og/eða biðtíma er varða sjálfa afurðina eða þeirra efna sem áhrif hafa á hana?
2202	HACCP – teymi <ul style="list-style-type: none"> Liggur fyrir hverjir voru / eru í HACCP teymi (gæðaráði)? Eru til gögn (fundargerðir) frá fundum teymisins? Er þekking innan teymisins fullnægjandi m.v. menntun og/eða starfsreynslu þeirra sem sitja í teyminu? Hafi ráðgjafi unnið með teyminu, kom hann þá einnig að innleiðingu innra eftirlitskerfisins í fyrirtækinu?
2202	Hættuleit <ul style="list-style-type: none"> Er listi yfir líklegar hættur frá afurðinni fyrirbyggjandi? Er listinn fullnægjandi? Liggur fyrir hvaða skilyrði draga úr hættum að viðunandi marki?
2202	Hættumat <ul style="list-style-type: none"> Hafa allar líklegar hættur sem tengjast hráefni og vinnsluferli verið greindar? Eru til gögn um greiningaraðferð og niðurstöðu greiningar? Er skoðunarmaður sammála niðurstöðu greiningar? (Rökstutt)

MSS – MIKILVÆGIR STÝRISTAÐIR

2203	Hættugreining <ul style="list-style-type: none"> Hafa viðmiðunarmörk verið skilgreind fyrir hvern MSS. Eru til gögn sem styðja að viðmiðunarmörk séu rétt skilgreind? Eru viðmiðunarmörk mælanleg? Er samræmi milli skilgreindra viðmiðunarmarka og þeirra skilyrða sem áður er getið að þurfi að vera til staðar til að draga úr hættu?
2204	Vöktun <ul style="list-style-type: none"> Hefur vöktun verið komið á fyrir hvern MSS? Er til skrifleg verklagsregla um hvern vöktunarstað? Kemur þar fram „hvað“ skuli vaktað, „hvernig“, „hve oft“, „hver“ sjái um vöktun og „hvar“ skuli skrá niðurstöður? Hefur vöktunaraðferðin verið sannreynd? Sannreynið hvort farið sé eftir verklagsreglum í hvívetna fyrir 1 – 2 MSS? Er gripið til viðeigandi úrbóta ef niðurstöður vöktunar sýna að MSS er ekki undir stjórn.

FYRIRBYGGJANDI AÐGERÐIRⁱⁱⁱ

		<p>Hafi verið vitnað til fyrirbyggjandi aðgerða í rökstuðningi í hættugreiningu, skal kannað hvort þær aðgerðir eru virkar og hvort sé haft eftirlit með þeim. Til þeirra teljast m.a.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Þrifaáætlun [2601] • Meindýraáætlun/meindýravarnir [2501, 3601] • Eftirlit með heilsu starfsmanna [2301] • Persónulegt hreinlæti og umgengni starfsmanna [3501, 3502, 3503] • Hönnun og skiplag vinnsluferils og vinnslustöðvar [4104] • <i>Vidhaldsáætlun</i> • Verklag um meðhöndlun úrgangs [3306] • Geymslur fyrir þrifaefni, reykefni og hættuleg efni [3307,4301, 2504] • Viðeigandi umbúðir og efni og geymd við heilnæmar aðstæður [3303] • Hindrun aðgengis óviðkomandi [3502] • Aðgreining hreinna og óhreinna svæða [3404] • Aðgreining misáhættusamra svæða [3404] • Hitastig (kæling) afurða, snertiefna við afurð (td. vatn) [4104] • Notkun á hreinu vatni og ís [2401, 2402] • Þjálfun og hæfni starfsmanna [2302] • Aðeins notaðar umbúðir og efni sem ætluð eru til notkunar í matvælavinnslum [2802, 2803]
	Dæmist á viðeigandi númer	<p>Fyrirbyggjandi aðgerð</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kannid með skoðun, viðtölum, skráum og/eða vottorðum hvort þær fyrirbyggjandi ráðstafanir sem koma við sögu í hættugreiningunni, eru virkar og hvort og hvernig er haft eftirlit með þeim. • Ef ábótavant, tilgreinið hverju er ábótavant. • Er ástand þannig að það getur ónægð öryggi afurða í vinnslu? (Hvernig)

SANNPRÓFUN

	2108	<p>Sannprófun</p> <ul style="list-style-type: none"> • Er til skrifleg verklagsregla um með hvaða hætti fyrirtækið sannprófar innra eftirlitskerfið? • Eru til gögn sem sýna að sannprófun innra eftirlitskerfisins hafi átt sér stað á síðustu 12 mánuðum? • <i>Eru til undirgögn frá þeirri sannprófun?</i> • Veljið dagsetningu og biðjið um skráð gögn, berið saman við sannprófun. • Er sannprófun gerð á fullnægjandi og trúverðugan hátt að mati skoðunarmanns? (Rökstutt)
	2108	<p>Innra eftirlitskerfi viðeigandi og í samræmi við lýsingu í gæðahandbók</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Hefur fyrirtækið tryggt á fullnægjandi hátt að réttar verklagsreglur, eyðublöð, fyrirmali, gæðaskjöl ofl. séu í notkun.</i> • Fundust úrelt gögn í gæðahandbók sem gátu valdið ruglingi?

REKJANLEIKI^{iv}

Dæmist á viðeigandi atriði 2102/2107/2702 /4502	Rekjanleiki <ul style="list-style-type: none">Er til skrifleg verklagsregla um með hvaða hætti fyrirtækið tryggir rekjanleika, þ.e. eitt skref fram og eitt skref aftur?Takið tilviljanakennt úrtak (vörur eða skráningar) til að sannreyna hvort hægt er að rekja hvaðan hráefnið kom og hvert varan var send.
3305	Merkingar fullfrágenginna afurða í lokageymslu <ul style="list-style-type: none">Kannið fullpakkaðar afurðir sem eru í kæligeymslu, frystigeymslu eða tilbúnar til afhendingar.Eru þessar afurðir fullfrágengnar og merktar?Eru merkingar á pakkeiningum sem atla má að hægt sé að rekja til þess hráefnis sem notað var, t.d. framleiðslulota eða framleiðsludagur?Er merkingin í samræmi við verklagsreglu um rekjanleika?

ÞEKking Á GRUNNREGLUM HACCP

2302	Þekking og skilningur á HACCP <ul style="list-style-type: none">Var fulltrúi fyrirtækisins í skoðuninni ábyrgðarmaður vinnslu?Hefur hann menntun sem hefur verið talin fullnægjandi, þ.e. að lágmarki HACCP námskeið?Var skilningur hans á HACCP viðunandi að mati skoðunarmanns?Ef ekki, hverju var helst ábótavant?
------	---

Skýringar

ⁱ Skáletraðar spurningar í þessum gátlista vísa ekki til krafna í skoðunarhandbók. Þær munu koma inn með nýjum reglum sem Matvælastofnun innleiðir á næstunni. Skrá skal neðst í skoðunarvottorð undir lið sem kallaður er **Tilmæli** að vinnsluleyfishafi taki á þessum kröfum.

ⁱⁱ Í afurðalýsingu skal koma fram: 1. Vöruheiti, 2. Hráefni og íblöndunarefni, 3. Þættir sem hafa áhrif á öryggi afurðarinnar (a_w, pH, salt% osfrv.), 4. Framleiðsluáðferð, 5. Pökkunar lýsing og umbúðaeefni, 6. Geymsluskilyrði og geymsluþol, 7. Skilyrði í flutningum, 8. Fyrirhuguð notkun afurða og neytendahópar, 9. Merkingar vöru (afurðar).

ⁱⁱⁱ Í HACCP hættugreiningu er að jafnaði gengið út frá að ýmsir þættir séu í lagi og því sé ekki ástæða til sérstaks eftirlits. Má þar nefna reglur um handþvott starfsfólks. Gengið er út frá því að allir starfsmenn hafi þvegið hendur og sóttþreinsa áður en gengið er til vinnu, bæði í upphafi vinnslu, eftir hlé og eftir salernisferðir. Staðreyndin er hins vegar sú að á þessu er víða mikill misbrestur, enda er algengasta smitleið í afurðina frá starfsfólkinu.

^{iv} Í reglum ESB, sem fyrirhugað er að innleiða hér á næstunni er krafa um að hver og einn framleiðandi geti sýnt fram á að hann geti rakið vöruna eitt skref aftur og eitt skref áfram, þ.e. hvaðan fékk hann hráefnið og hver var viðtakandi afurðar. Hafi hráefni verið keypt á fiskmarkaði, er það nægjanlegt að tilgreina fiskmarkaðinn sem birgi með nákvæmum tímasetningum. Fiskmarkaðurinn þarf hins vegar að geta staðið skil á af hvaða veiðiskipi eða –skipum fiskurinn kom sem viðkomandi kaupandi fékk á þeim tíma sem kaupandi tilgreinir.