

Algengar ástæður fyrir matareitrun og matarsýkingu eru:

- Ófullnægjandi kælihraði og kæling á hráefni og matvöru.
- Ófullnægjandi þrif á áhöldum, tækjum og vinnusvæði.
- Ófullnægjandi persónulegt hreinlæti.
- Ófullnægjandi endurhitun matvæla (kjarnhiti skal ná 75°C í 15 sekúndur).
- Að heitum matvælum er ekki haldið heitum yfir 60°C.
- Að hrávara kemur menguð frá birgja og/eða framleiðanda.
- Krossmengun.

Hvernig má forðast mengun matvæla:

- Með reglubundnum handþvotti og gæta að persónulegu hreinlæti.
- Með því að hylja strax skurði og sár á húð með viðurkenndum umbúðum.
- Með því að halda ferskum matvælum kældum og forðast að rjúfa kæliferla.
- Með því að blanda ekki áhöldum á milli rétta við skömmun.
- Með því að nota einnota hanska á réttan hátt þar sem við á.
- Með því að fylgja viðmiðunarhitastigum við hitameðhöndlun og nota til þess viðurkennd mælitæki.
- Með því að tryggja hraða kælingu á elduðum matvælum.
- Með því að merkja hráefni/afurðir sem geyma á með dagsetningu og innihaldi.

Óheimilt er öllum að fara inn í kennslurými matvælaeilda án viðurkennds hlífðarfatnaðar. Gestir þurfa samþykki kennara til að fara inn í verknámsstofur.



HACCP

**Hazard Analysis and
Critical Control Points**

**Alþjóðlegt eftirlitskerfi í
matvælaíðnaði sem tryggir
öryggi matvæla**



Menntaskólinn í Kópavogi
Digraunesvegi 51
200 Kópavogur
Sími 594-4000
www.mk.is

Kæri nemandi

Gott persónulegt hreinlæti þeirra sem vinna við matvæli er einn af mikilvægustu þáttunum í baráttunni við matarsjúkdóma. Kröfur sem skólinn setur um persónulegt hreinlæti og hreinlæti í verklegum rýmum eru samofnar kröfum atvinnulífsins.

Ekki vinna við matvælastörf með

- ígerð eða sár í/á húð
- smitandi húðsjúkdóma
- hálsbólgu, kvef og/eða öndunarferasjúkdóma
- matareitrun og/eða matarsýkingu

Eftirfarandi kröfur eru gerðar til nemenda í verklegum kennslustundum:

Hendur skulu vera hreinar, neglur stuttar, vel snyrtar, ólakkðar (bakstur, kjötiðn og matreiðsla) eða lakkaðar með ljósu lakki (framreiðsla). Ekki er æskilegt að vera með gervineglur.

Notaðu ekki skrauthringi við matvælaframleiðslu eða áberandi skartgrip.

Aðeins má hafa einn hring (einbaug) á hendi.

Fatnaður skal vera hreinn og heill.

Skór skulu vera hreinir, lokaðir og burstaðir þar sem við á.

Notaðu ekki tyggigúmmi þegar þú ert við vinnu.

Nota skal viðeigandi höfuðfatnað skv. kröfum hverrar iðngreinar og gæta að því sítt hár sé ekki laust heldur bundið upp. Nota skal hárnét þar sem við á.

Farðu alls ekki út af vinnusvæðinu án þess að skipta um föt. Stranglega er bannað fara út úr skólanum í fötum sem notuð eru í verklegum kennslurýmum.

Notaðu ekki ilmvoðn og rakspira þegar þú starfar við matvæli.

Farðu úr hlífðarfötum ef þú ferð á salerni.

Handþvottur með naglabursta er nauðsynlegur þegar við á.

Almenn og góð tannhirða er nauðsynleg.

Öll meðferð tóbaks og rafretta er bönnuð í húsakynnum skólans og á skólalóð

Þvoðu hendur undantekningarlaust

- eftir notkun salernis
- eftir að hafa snert hár og andlit
- alltaf í upphafi kennslustundar
- alltaf áður en þú meðhöndlar matvæli
- alltaf eftir að hendur hafa óhreinkast (t.d. eftir þrif)
- notaðu handspritt eftir handþvott.

Ekki nota úr þegar starfað er við matvæli. Ólar og armbönd á úrum safna oft miklum óhreinindum sem auðveldlega geta borist í hráefni og matvæli.

Hvaða þætti ber að hafa í huga við þrif?

- Þrif eiga undantekningarlaust að fara fram samkvæmt hreinlætisáætlunum skólans. Nemandi er ábyrgur fyrir þrifum á sinni vinnustöð/svæði undir handleiðslu kennara hverju sinni.
- Þrif á tækjum og áhöldum eiga að fara fram eftir þriflýsingum.
- Illa þrifin vinnusvæði, skurðarbretti, áhöld og tæki geta valdið mengun í matvælum.
- Notið viðeigandi hlífðarbúnað við þrif.