

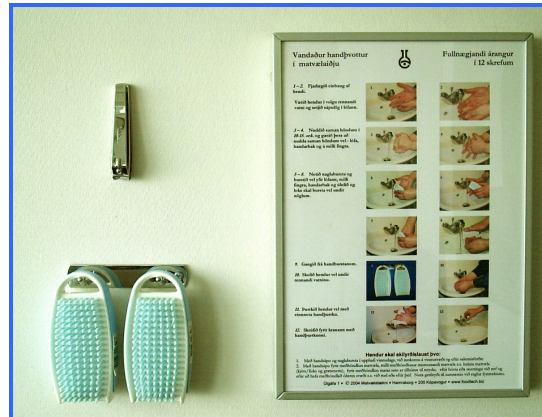


Matvæla- og Lyfjastofnun Bandaríkjanna

Handþvottakerfi

Skipulegðu vandaðan handþvott starfsmanna og fylgdu honum eftir:

- ❖ Með þekkingu á viðfangsefninu.
- ❖ Með réttum búnaði.
- ❖ Með vönduðu fræðsluefni.



Rannsóknir hafa sýnt að rekja má stóran hluta matareittrana til óhreinna handa starfsmanna í matvæla- og lyfjastofnun, m.a. vegna óhreininda undir nöglum.

Varla þarf að fjölyrða um mikilvægi góðs handþvottar til þess að fyrirbyggja að smitnæm óhreinindi s.s. saurkólígerlar berist í afurðir við vinnslu og meðhöndlun. Ekki er hægt að taka það sem sjálfgefið að starfsmenn geri sér grein fyrir því hvað slíkt felur í sér - en fullnægjandi handþvottur er vandaverk og það eru engar "töfralausnir" til.

Í nýjum reglum Matvæla- og Lyfjastofnunar Bandaríkjanna (FDA) kemur skýrt fram að litið er á handþvott sem „mikilvægan eftirlitsstað“ (e. CCP) hjá matvælaframleiðendum. Í nútíma matvælaframleiðslu verður að taka markvisst á þessum verkþætti og því höfum við sem ráðgjafar um öryggi í matvæla- og lyfjastofnun þróað fullmótað handþvottakerfi sem þú sem matvælaframleiðandi getur nýtt þér og sett upp til þess að ná árangri á þessu sviði. Það byggir á eftirfarandi grunnþáttum:

- Að starfsfólk fái handþvottakennslu auk leiðbeininga í máli og myndum.
- Leiðbeiningarefni fyrir stjórnendur; m.a. verklýsingar og skráningarblöð. Afhent í gæðahandbók og á geisladiski (CD) til útprentunar og viðhalds.
- Nauðsynlegum búnaði sem til þarf; m.a. GÁMES / HACCP vottuðum handburstum.
- Það fellur að aðferðafræði GÁMES / HACCP kerfisins.

Fáðu tilboð í gerð og uppsetningu handþvottakerfisins hjá ykkur. Við veitum fúslega frekari upplýsingar.

Með bestu kveðju;

Hákon Jóhannesson
Matvælafræðingur B.Sc (Hons)