



Leiðbeiningar um þjálfun og fræðslu starfsmanna í matvælafyrirtækjum

Stjórnendur matvælafyrirtækja bera ábyrgð á því að veita starfsfólki sínu fullnægjandi fræðslu og þjálfun¹. Fullnægjandi fræðsla er fyrirbyggjandi gagnvart ýmsum hættum sem geta komið upp í fyrirtækinu. Sem dæmi má nefna sjúkdómsvaldandi örverur sem geta borist til viðskiptavina og valdið veikindum.

Til staðar skal vera áætlun um þjálfun starfsmanna. Þar skal taka fram markmið með þjálfun og lista upp alla þætti sem starfsmaður á að fá fræðslu um og hafa þjálfun í. Einnig skal meta hvernig til hefur tekist og gera úrbætur þegar þörf er á. Halda skal skrá yfir þjálfun starfsmanna og eiga allir starfsmenn að fá þjálfun í matvælaöryggiskerfi (innra eftirliti) fyrirtækisins.

Dæmi um áætlun fyrir þjálfun starfsmanna:

Nafn starfsmanns: _____

Þjálfunarpáttur	Markmið	Mat	Úrbætur
<i>Lesi fræðslu efni „Með allt á hreinu“</i>	<i>Læra grunnatriði um meðhöndlun matvæla.</i>		
<i>Handþvottur</i>	<i>Sjá kennslumyndband um handþvott og fara yfir notkun handlauga og notkun á hreinlætisgögnum.</i>		
<i>Móttökueftirlit</i>	<i>Læra verklag um móttöku matvæla.</i>		
<i>Geymsla matvæla</i>	<i>Fara yfir hvar og hvernig geyma á matvæli.</i>		
<i>Rekjanleiki</i>	<i>Fara yfir hvernig halda skal utan um rekjanleika matvæla.</i>		
<i>Hitastig matvæla og hitastigmælingar</i>	<i>Fara yfir hitastig sem matvæli eiga að geymast við og hitastigseftirlit.</i>		
<i>Þrifaáætlun og skráningar</i>	<i>Fara yfir þrifaáætlun og skráningar.</i>		
<i>Heilsa starfsmanna</i>	<i>Starfsmaður fái fræðslu um heilsufar og hvenær hann skal ekki mæta til vinnu. Skrifu undir heilsufarsyfirlýsingu.</i>		
<i>Umgengnisreglur</i>	<i>Fara yfir umgengnisreglur með starfsmanni.</i>		

Ath. Listinn að ofan er aðeins dæmi um hvernig þjálfunaráætlun starfsmanna getur litið út. Hvert fyrirtæki skal útfæra þjálfunaráætlun sem hentar starfsemi hvers og eins fyrirtækis.

¹ Reglugerð Evrópusambandsins (EB) nr. 852/2004, m.s.b., viðauki II, kafli XII.