



NÁMSKEIÐSLÝSINGAR

MEÐHÖNDLUN MATVÆLA

Ferðarþjónusta snýst um jákvæða upplifun og góðar minningar. Góðar og heilnæmar máltíðir eru snar þáttur í ferðalögum og fríum. Matareitrun og matarsjúkdómar geta eyðilagt mikið fyrir þeim sem smitast og staður sem rekja má smit til verður fyrir álitshnekki. Veitingahús eru matvælafyrirtæki og ber að fylgja reglum í samræmi við þau. Rétt meðferð matvæla og hreinlæti í umgengni við þau er undirstaða þess að staðir geti framreitt gómsæta og heilnæma málsverði. Lykilatriði er þjálfun og fræðsla starfsfólks.

Efnisþættir námskeiða og þjálfunar í meðhöndlun matvæla:

- 1) Persónulegt hreinlæti
 - a) almenn snyrtimennska
 - b) viðeigandi klæðnaður/einkennis- og hlífðarfatnaður
 - c) takmörkuð notkun á skarti, snyrtivörum og ilmefnum
 - d) neysla á mat, drykkjum, tóbaki og notkun á tyggigúmmí
- 2) Heilbrigði
 - a) sýkingar/smitnæmir sjúkdómar, viðbrögð
 - b) sár og skrámur, viðbrögð og varnir
- 3) Handþvottur og hreinlæti
 - a) salernisferðir
 - b) máltíðir
 - c) meðhöndlun óhreinna muna s.s. peninga
- 4) Hlífðarfatnaður og skór
 - a) umgengni og þrif á hlífðarfatnaði
 - b) fata- og skóskipti, allt í rétttri röð
 - c) hlífar fyrir hár
 - d) frágangur í lok dags
- 5) Vinnuvernd og öryggi
 - a) líkamsbeiting, líkamsstaða, vinnustellingar, lyftitækni og hjálpartæki
 - b) skyndihjálp
 - c) áætlun um öryggi og heilbrigði á vinnustað
- 6) Innra eftirlit fyrirtækisins
 - a) leiðbeiningar Matvælastofnunar, lög og reglur
 - b) góðir starfshættir
 - c) verklagsreglur
 - i) móttaka matvæla
 - ii) geymsla matvæla
 - iii) meðferð úrgangs
 - (1) flokkun
 - (2) þrif á sorpílátum
 - iv) neysla matar, drykkjar, tóbaks, notkun tyggigúmmís
 - v) gestir á vinnusvæði
 - vi) rekjanleiki matvæla
- 7) Matarsjúkdómar og orsakavaldar þeirra

- a) Viðbrögð við matarsjúkdómum
- 8) Örveirur og varnir gegn þeim
 - a) algengustu tegundir örveira
 - i) kjöraðstæður
 - ii) hiti, kuldi (heitt – heitt; kalt- kalt) hættuhitastig, hitun, kæling
 - iii) eftirlit með hitastigi, hitastigsmælingar
 - iv) dreifing
 - v) viðbrögð og varnir
 - vi) eftirlit með hreinlæti, sýnatökur
- 9) Geymsluþol algengustu tegunda matvæla og viðeigandi geymsluaðferðir
- 10) Krossmengun og varnir gegn henni
 - a) milli ólíkra hráefna
 - b) milli hrárra og eldaðra matvæla
 - c) hrein og óhrein svæði
 - i) aðskilnaður
 - ii) farið á milli svæða
- 11) Ofnæmi og óþol
 - a) einkenni og viðbrögð
 - b) hvað má nota í staðin fyrir ofnæmisvalda
 - c) mengun ofnæmisvaldandi efna milli matvæla
- 12) Mengun matvæla
 - a) aðskotahlutir
 - b) aðskotaefni
 - c) sýkingar
- 13) Tæki og áhöld
 - a) þrif, sótthreinsun
 - b) meðferð
- 14) Þrifaáætlanir
 - a) þrifaskráningar
 - b) hreinlætisúttektir
- 15) Hreinsi- og sótthreinsiefni
 - a) eiginleikar
 - b) geymsla
 - c) meðferð og notkun
 - d) skolun
- 16) Stefna, starfsemi og þjónusta viðkomandi fyrirtækis
 - a) hlutverk einstakra deilda, samskipti og samvinna

Mikilvægar upplýsingar og ráðgjöf má m.a. fá hjá Matvælastofnun <http://mast.is/> , Matís <http://www.matis.is/>, og Sýni <http://syni.is/matvaelaskolinn/>