

UMGENGNISREGLUR

Suðurströnd ehf.

1. Starfsfólk geymi yfirhafnir og eigin fót í skápum í búningsherbergi og fer úr útiskóm í gangi við búningsherbergi. Starfsmenn skulu ávallt klæðast hreinum vinnufatnaði, sloppum og buxum og skipta um fatnað reglulega, skylda er að vera með hárnét sem hylur allt hárið. Aldrei skal farið út í vinnufatnaði,
2. Þegar farið er á salerni og í vinnuhlé er farið úr vinnufatnaði og hann hengdur upp.
3. Hlífðarföt s.s svuntur og gúmmíbuxur skulu hengd upp sér áður en farið er í búningsherbergi



4. Starfsmenn **þvo hendur** sínar og sótthreinsa reglulega. Í hvert sinn áður en vinna hefst, eftir vinnuhlé, eftir salernisferðir, eftir snertingu við óhreina fleti og þegar þurfa þykir.
5. Öll sár eru hulin með lituðum plástri eða hönskum. Ef ígerð er í sárum skal viðkomandi starfsmaður ekki vinna við matvæli.
6. Starfsfólk er ekki með úr og skartgripi við vinnu þó eru einfaldir giftingarhringir leyfðir.
7. Notkun tóbaks er ekki leyfð á vinnusvæðum.
8. Matar, drykkjar og sælgætis er ekki neytt á vinnusvæðinu.
9. Gestir og starfsfólk sem vinnur utan vinnslunnar fer eftir sömu umgengnisreglum og starfsfólkið sem þar vinnur.

Hreinn vinnustaður er stolt allra starfsmanna.

Suðurströnd ehf

Móttöku eftirlit
EBL 01

Útgáfa 1:
Dags 20 Apríl 13
Samb. _____

Matsmaður metur hráefni: skoða skal kór, ísun, hitastig og frágang + : í lagi og – ekki í lagi. Hráefnisgæði metin frá 1- 5 (þar sem 5 er mjög gott en 1 er ónothæft)

Dags.	Uppruni hráefnis	Tegund	Hitastig	Magn	Gæði, skynmat	Ísun, frágangur +/-	Kör heil og hrein	Athugasemdir	Skoðað af

Suðurströnd 02 Móttökueftirlit

Suðurströnd ehf.

Nýtingarmælingar
Roðvinnsla
Ebl. 03

Útgáfa 1
Dags 20 apríl 13

Samþ. _____

Mikilvægt er að skrá uppruna roðs skv. merkingu á umbúðum hvort heldur er úr frosti eða af kæli.

Dags.	Uppruni roðs.	Vigt í upphafi.	Vigt eftir þurrkun	Athugasemd	Stm.

Suðurströnd ehf.

**Hitastigseftirlit
Kælar - frystar
Ebl. 04**

Útgáfa 1
Dags 20 apríl 13

Samþ. _____

Ár _____

Vika _____	Mán.	Þri.	Mið.	Fim.	Fös.	Lau.
Stóri kæli						
Kæli 2						
Frystir						
Kvittun stm.						
Athugasemdir						

Vika _____	Mán.	Þri.	Mið.	Fim.	Fös.	Lau.
Stóri kæli						
Kæli 2						
Frystir						
Kvittun stm.						
Athugasemdir						

Vika _____	Mán.	Þri.	Mið.	Fim.	Fös.	Lau.
Stóri kæli						
Kæli 2						
Frystir						
Kvittun stm.						
Athugasemdir						

Suðurströnd ehf.

**Þjálfunarskrá
Ebl. 05**

Útgáfa 1
Dags 20 apríl 13
Samþ. _____

Nafn:

Kennitala:

Hóf störf:

Menntun, námskeið eða þjálfun sem viðkomandi hefur hlotið	Dags	Staðf. Starfsmanns	Staðf. Framkvstj.

Suðurströnd ehf.

**Kvartanir
Ebl. 06**

Útgáfa 1
Dags 20 apríl 13

Samþ. _____

Dagsetning: _____

Vörutegund: _____

Framleiðsludagur: _____

Umkvörtunarefni

Úrbætur

Dags.

Undirskrift.

Suðurströnd ehf.

**Óvænt atvik /veikindi starfsfólks
Ebl. 07**

Útgáfa 1

Dags 20 apríl 13

Samþ. _____

Dagsetning _____

Hvað kom uppá?

Úrbætur lausn

Dags

Undirskrift

Suðurströnd ehf.

hreinlætisáætlun
Ebl. 08

Útgáfa 1
Daga 20 apríl 13

Samþ. _____

(krossið við þar sem við á og setjið S þar sem einnig á að sótthreinsa)

Ár 20 _____	Daglega	Vikulega	Mánaðarlega	3. hvern mánuð	Annað (skriflið)
Vinnsla:					
Veggir/gluggar					
Gólf					
Loft					
Kælar					
Frystar					
Loftræsting					
Fastur búnaður					
Handlaugar					
Borð					
Vélar					
Annað:					

Geymslur:					
Gólf					
Loft					
Veggir/gluggar					
Frystir					
Hillur					

Salerni:					
Salernisskálur					
Handlaugar					
Veggir/gluggar					
Gólf					
Loft					

Utanhúss:					
Sorp					
Fráveita					

er fljótandi handsápa og einnota handþurrkur við **allar** handlaugar?

Suðurströnd ehf.**Viðhald tækja og húsnæðis
Ebl. 09**Útgáfa 1
Dags 20 apríl 13

Samb. _____

Gátlisti til yfirferðar á viðhaldi húsnæðis Fiskáss að Dynskálum 50, 850 Hellu

Einkunnarskalar gott+= viðunandi=0 þarfnast aðgerða=-

Tæki / Búnaður	Einkunn	Athugasemdir
Frystir		
Kællir, stór		
Kællir, við reykofn		
Ísvél		
Vacumpökkunarvél		
Ljós		
Annað		

Húsnæði	Einkunn	Athugasemdir
Loft		
Veggir		
Gólf		
Hurðir		
Lagnir og inntak vatn		
Rafmagn (tenglar)		
Annað		
Meindýraeftirlit skoða meindýravarnarbók.		

Mælitæki	Einkunn	Athugasemdir
Vog í móttöku (kvörðun)		
Vog í pökkun (kvörðun)		
Hitamælir í reykofni		
Annað.		

Aðgerðaráætlun

Dags.

Fh. Suðurstrandar

fh. Fiskáss

Suðurströnd 09 viðhald tækja og húsnæðis

Suðurströnd ehf.

**Umbúða og aðfangaskrá
Ebl. 10**

Útgáfa 1
Dags 20 apríl 13

Samb.

Nafn Birgja	Vara	Vottun Já/nei	Athugasemdir	Staðf. starfsm.

Suðurströnd ehf.

Birgjalisti
Ebl. 11

Útgáfa 1
Dagur 20 apríl 13

Samb.

Nafn hráefnisbirgja	Heimilisfang	Símanúmer	Tengiliður	Netfang

Suðurströnd ehf.

**Viðhald tækja og húsnæðis
Ebl. 09**

Útgáfa 1
Dags: 20 apríl 13

Samb.

Gátlisti til yfirferðar á viðhaldi búnaðar Suðurstrandar að Dynskálum 50, 850 Hellu

Viðhaldsáætlun tækja

Tæki	Dagsetning	Athugasemd
Þvottavél		
Velta		
Varmaskiptir		
Annað		
Annað		
Annað		

Aðgerðaráætlun

Dagsetning og undirskrift

Suðurströnd 17 viðhald og eftirlit tækja

Suðurströnd ehf.

**Framleiðslufirlit
Ebl 13**

Útgáfa 1
Dags 20 apríl 13

Afurð: _____

Framleiðslu Dags: _____

Fyrningar dags: _____

Lotunúmer: _____

Hér skal tilgreina byrgja, og dagsetningu sem hráefnið kom í hús.

Uppruni hráefnis

Hér skal tilgreint ef óvænt atvik komu uppá eða annað sem gæti haft áhrif á vöruna

Athugasemdir

Undirritun starfsmanns

Suðurströnd 13 Framleiðslufirlit

Suðurströnd ehf.

Vörulýsing Reykþurrkað roð

Útgáfa 1
Dags 20 apríl 13

Samþykkt

1. Framteihstuvara	Reykþurrkað roð af þorski, ýsu, ufsa eða karfa
2. Hráefni	Roð fengið frá fiskvinnstum eða vianstuskipum
3. Bótadunarefni	Salt
4. Pökun	Vakínpakkað í 200 gramma pakkningar
5. Notkun	Reykþurrkað roð er steikt á pönnu við 200-220°C áður en þess er neytt.
6. Geymslujafot	4 mánaðir
7. Kaupandi	Veitingastaðir á Íslandi og erlendis
8. Merking	Merkingar skulu uppfylla lög og reglugerðir sem gilda í framteihstutandi (Upprunaland, samþykkisnúmer framteihðanda) og markaðstandi.
9. Geymsluskilyrði	Á þurrum stað við stofuhita

