

 <p>Sundbybergs stad</p> <p>Äldreförvaltningen Sundbyberg Ledningssystem</p>	<p>RU 17.1</p> <p>Dokumentnamn</p> <p>Rutin för livsmedelshygien</p>			
	<p>Indikator</p> <p>Äldreförvaltningen</p>	<p>Processindikator</p> <p>Kärnprocess stöd, vård och omsorg</p>	<p>Område</p> <p>SÄBO/HTJ, DV, TP</p>	<p>Enhet</p> <p>Äldreboende, korttidsboende, LSS-boende, dagverksamhet, träffpunkt, hemtjänst</p>
<p>Fastställd av/dokumentansvarig</p> <p>Enhetschef/Nutritionsansvarig dietist</p>	<p>Fastställd datum</p> <p>2014-09-03</p>	<p>Reviderad datum</p> <p>2018-07-12</p>	<p>Version</p> <p>4</p>	<p>Sida</p> <p>Sida 1 av 13</p>

Syfte

Syftet med rutinen är att säkerställa en säker livsmedelshantering på Sundbybergs stads äldreomsorg.

Omfattning

Samtliga personal som hanterar mat inom Sundbybergs stads äldreomsorg.

Ansvar

Enhetschefen och kvalitetssamordnare ansvarar för att rutinen anpassas efter verksamhetens krav.

Enhetens chef har ansvar för att rutinen är känd och följs samt att rutinen följs upp och utvärderas regelbundet.

Medarbetare som hanterar mat ansvarar för att känna till och följa denna rutin samt att bidra till att den regelbundet följs upp och utvärderas.

Tillvägagångssätt

Utbildning

All personal som hanterar livsmedel skall genomgå en grundläggande utbildning i livsmedelshygien. Vartannat år ska sedan personalen få en kortare repetitionskurs i livsmedelshygien, vid behov ska den grundläggande utbildningen genomföras igen.

De årliga revisionerna ligger till grund för behovet av vidareutbildning.

Grundläggande utbildning i livsmedelshygien skall vara fokuserade på följande ämnen:

- Massförgiftningsstatistik
- De vanligaste bakterier, virus och parasiter i livsmedel
- Kemiska och fysiska ämnen i livsmedel samt allergener
- Personlig hygien
- Hantering av oförpackat livsmedel
- Förebyggande arbete för att förhindra smittspridning
- Grundläggande rengöring och städ

- Lokaler och skadedjur
- Livsmedelslags stiftning (EG852/2004)
- Egenkontrollprogram – grundläggande förutsättningar

Fyll i datum och vilka som har deltagit i utbildningen förslagsvis på blanketten för utbildning alternativt i kompetensmallen.

Hygien

Allmänt om hygien i samband med livsmedelshantering

- Obehöriga personer får inte vistas i köket.
- Rökning i samband med livsmedelshantering är inte tillåtet
- Snusning är olämpligt i köket
- Starka parfymer bör undvikas
- Personalen bör inte använda smycken fastsatta i näsan eller läpparna på grund av infektionsrisk

Handtvätt ska ske regelbundet i det dagliga arbetet. Vid handtvättstället skall det finnas behållare för engångshanddukar, pumptvål och handsprit.

Vid hantering av livsmedel ska händerna tvättas:

- Efter toalettbesök
- Efter byte av arbetsmoment
- Efter sophantering
- Efter att man har snutit sig eller nyst
- Efter beröring av egna kroppsdelar som inte innehar en naturligt förekommande bakterieflora t ex som att klia sig runt ögon, näsa och mun.

Obehöriga personer får inte vistas i köket. Pensionärer som uppfyller hygienkraven på egen hand eller med hjälp av personal får vistas i köket och hjälpa till med tillredning av maten och dess servering.

Hantering av oförpackade livsmedel

- Livsmedel bör allmänt beröras så lite som möjligt med händerna
- Använd alltid lämpliga redskap för tillredning och servering
- Mun, näsa, öron och hår bör inte beröras när man hanterar oförpackade livsmedel
- Provmaka inte produkten genom att använda fingrarna
- Nagellack är olämpligt att ha vid hantering av oförpackade livsmedel, dels för att naglarna blir svårare att hålla rena och dels för att det finns risk att lacken flagnar och hamnar i produkten
- Smycken och klocka får inte bäras om de kan komma i beröring med oförpackade livsmedel eller om de kan utgöra en hygienisk risk
- Engångshandskar kan bäras. De ska bytas lika ofta som händerna skulle ha tvättats.

Hantering av olika typer av livsmedel

- Vid kokning av potatis eller enklare matlagning ska detta ske separat från övrig verksamhet.
- Särskilj arbetsbänkar och redskap för råa respektive färdiglagade livsmedel
- Grönsaker ska alltid hanteras på separata skärbrädor.

Arbetskläder

Arbetskläder ska bäras vid allt arbete, byte av kläder sker i omklädningsrum och vid hantering av livsmedel gäller att:

- Personalen ska byta kläder i omklädningsrummet. Där ska arbetskläder som används i köket hållas separerade från civila kläder och skor.
- Skor som man kommer till arbetet i, får inte stå direkt på golvet utan på skohyllor. Skoskydd ska användas så mycket som möjligt för att värna om vår innermiljö (speciellt besökare)
- Arbetskläder förvaras i separata omklädningskåp som rengörs en gång per vecka
- Förkläde ska bäras under tiden personalen hanterar mat
- Förkläde ska bäras vid servering av maten
- Om personalen behöver hjälpa till med andra uppgifter som inte innefattar mat under tiden hantering av mat sker ska förkläde tas av
- Personal som hanterar mat och livsmedel ska ha håret uppsatt och/eller använda hårnät.

Underhåll, lokaler, utrustning även fordon

Underhållsbehovet för lokalen, inredning och utrustning går igenom i form av egna kontroller en gång/år. De delar som får nerslag på kontrollen åtgärdas.

Följande bör genomgå vid lokalrondering:

- Golv i köket
- Väggar (köket)
- Tak
- Belysning
- Dörrar och dörrlistor
- Fönster
- Fasta installationer såsom elledningar samt vattenrör
- Gemensamma utrymmen såsom omklädningsrum samt toaletter
- Ventilation
- Vattenkranar (ev byte av packningar och rengöring av filter)
- Omklädningsrum
- All utrustning i köket
- Kylar
- Frysar
- Ugn/spis
- Arbetsbänkar
- Skärbrädor
- Redskap för matlagning
- Kastruller/stekpannor
- Eventuella bestick samt tallrikar
- Eventuella dricksglas och övriga glas detaljer i köket
- Värmeskåp/kyllådor

Om fast utrustning som tex ugn, bänkar mm finnes trasiga ska detta felrapporteras till fastighetsvärden. Om lös utrustning är trasig ska en avvikelserapport skrivas.

Om en livsmedelstermometer slutar att fungera införskaffas en ny.

Checklistor och korrigerande åtgärder som berör lokaler och underhåll ska sparas i pärmen för egenkontroll.

Rengöring

Dagligen:

- Diskar efter varje måltid
- Torka av spis och ugn
- Torka ur mikrovågsugnen
- Torkar av arbetsytor i köket
- Rengör golvet i köket och matsalen
- Rengör personaltoalett
- Töm sopor
- Fyller på med toapapper och pappershanddukar
- Rengöringsredskap hängs upp i städförrådet
- Kontrollera att det vid alla handfat finns tvål och handsprit

Veckovis:

- Plockar bort ev varor som gått ut i datum (tätare vid behov)
- Gå igenom kylan – så att allting är rent
- Torka av köksluckor
- Torka ur kylskåpet
- Torka av kylskåpslisten
- Väggar inom räckhåll
- Diskborstar och kökssvampar byts vid behov
- Rengör sopkärlet i köket

Månadsvis:

- Torkar ur frys och torrförråd från ev spill och damm.
- Plockar bort matvaror vars bäst-före datum har gått ut.
- Skruva bort kransilen i handfatet, lägg den i kastrull med vatten, koka upp, låt torka, skruva tillbaka. Om kransilen inte går att skruva bort kan ni spraya ytdesinfektion upp i kransilen och låt verka i 10 minuter, använd sedan kranen som vanligt.
- Torka av köksfläkten, vid behov plocka ner fläkten och blötlägg.
- Torka av ventiler från damm och smuts
- Plocka ur besticklådor och rengör.
- Sopa och torka rent i städförråd
- Ta temperatur på kall- och varmvatten genom spola kallt respektive varmt vatten. Använd sticktermometer. Temperaturen ska uppgå till max 20 grader för kallt vatten och minst 50°C för varmt vatten. Välj slumpmässiga kranar på enheten.

Halvårsvis eller årsvis:

- Ronder för lokaler och skadedjur
- Avfrostning av frysen

- Tvätta textilier i verksamheten 2 ggr/år samt vid behov. Tvätta enligt anvisning på textilen.

Vid behov:

- Torka av tak och väggar vid stänk
- Kalka av diskmaskin
- Sopa upp utspilld mat

Städmaterial:

Varje enhet beskriver här om hur städmaterial ska

- Användas
- Förvars
- Bytas ut/tvättas

Arbetsbänkar:

- Arbetsbänkar skall dagligen tvättas rena med diskmedel och sedan torkas av.
- Ytdeinfektion kan användas när synlig smuts är borttagen.
- Eventuellt spill skall rengöras omgående

Skärbrädor:

- Skärbrädor rengörs dagligen. Skölja först under rinnande ljummet vatten (maximalt + 40°C) så att köttrester samt fett lossnar. Temperaturen på +40°C är nödvändigt eftersom högre temperaturer bara skulle bidra till koagulering (= stelning) av det lagrade proteinet och fetter vilket skulle omöjliggöra effektiv rengöring
- Efter det första momentet skall skärbrädorna diskas i hett vatten med lämpligt diskmedel. Även skrubborste kan användas. Sköljningen med rent varmt vatten är ett måste. Skärbrädor kan därefter lufttorkas.
- Skärbrädor kan även diskas maskinellt.

Knivar, handredskap

- Alla använda knivar och handredskap skall dagligen blötläggas i ljummet vatten, diskas med vanligt diskmedel och ställas upp och ned för avtorkning alternativt hängas upp på knivmagnet.
- Knivar kan även diskas maskinellt

Övrigt lager och skåp

- I torrlagret förvaras varor, kryddor och annat livsmedel som inte kräver kyl- eller frysförvaring.
- Lager skall tömmas enligt principen ”först in, först ut”
- Ett lagringsutrymme skall hållas i ordning vad gäller sortering av råvaror samt rengöring

Personalutrymme – toalett och omklädningsrum

- Personaltoaletter ska rengöras och kontrolleras dagligen. Det skall alltid finnas toalettpapper, handtvål, handsprit och pappershanddukar.

- Toalettgolv samt toalettstol skall våttorkas med en mopp/trasa som är speciellt avsatt enbart för toalettrensning.

Kontorsutrymmen

- Kontorsutrymmen skall rengöras minst en gång per vecka.
- Det skall råda ordning och reda i dokumentationsarkivering, datoranvändning samt användning av telefoner

Skadedjur

Fastighetsvärden ansvarar för skadedjursförebyggande arbete. Vid förekomst eller risk av skadedjur ska fastighetsvärdens kontaktas.

Följande gäller i vårt kök

- Dörrar ska vara täta
- Fönster i köket ska vara försedda med insektsnät – om de ska hållas öppna
- Golvvavlop ska vara försedda med galler och vattenlås för att förhindra tillträde av skadedjur
- Råvaror, förpackningsmaterial och färdiga produkter skall lagras på ett sådant sätt att man minimerar riskerna för skadedjursangrepp
- Där förrådsinsekter bedöms som en potentiell risk skall lämpliga åtgärder ingå i det förebyggande programmet för skadedjursbekämpning (råttfällor exempelvis)
- Eventuell påverkan på livsmedel ska utredas (om gnagare eller insekter har förorenat livsmedel).
- Livsmedel som kan ha påverkats under ”angreppstiden” ska kasseras.
- Inga skadedjur får finnas i köket
- Dokumentation som berör skadedjurskontroll skall finnas tillgänglig för kommunala myndigheter.

Förpackningsmaterial

- Emballage som används för att förpacka eller förvara livsmedel i skall vara anpassat för livsmedel
- Emballage får inte vara tillverkat i sådant material som avger lukt, färg eller andra hälsoskadliga substanser som kan påverka livsmedel.
- Personalen ska se till att enbart godkänt förpackningsmaterial används. Se bild
- Det ska finnas specifikationer för förpackningsmaterialet. Dessa produktspecifikationer (produktfakta) skall kunna beställas från tillverkaren
- Förpackningsmaterial som inte finns specifikation för får inte användas
- Produktfakta kan även tillhandahållas av producenten som har förpackat varorna
- Förpackningsmaterialet som inte är kontrollerat kasseras



Separering av produkt

Avemballering

Varorna får inte tas in i köket med ytteremballage. Träpall får ej tas in i köket. Så fort varorna har kontrollerats skall dessa utan dröjsmål placeras i respektive kyl/frys/torrvaruförråd

Kylda produkter

I kylan ska produkter vara separerade från varandra på hyllorna och helt förpackade.

Omärkta varor får ej förvaras varken i kylar eller frysar

Frukt och grönt

Frukt och grönt skall helst förvaras helt separat från övriga varor.

Kolonial (bl.a kryddor)

- Inga säckar/kartonger får förvaras direkt på golvet.
- Inga råvaror får förvaras med utgångna datum
- Kryddor förvaras i köket på separat hylla och helt tillslutna

Kemikalier

Kemiska medel såsom rengöringsmedel-, desinfektions- och underhållsmedel ska förvaras åtskilda från livsmedel så som exempelvis mjöl, olja mm. Enbart livsmedel förvaras i de för livsmedel avsedda förråden. Livsmedel skall förvaras på hyllor, bänkar, rullvagnar eller dylikt

Övrigt

Inga varor får förvaras direkt på golvet någonstans i köket.

Märkning och redighet

- Alla varor måste vara märkta med innehåll, öppningsdatum och bäst-föredatum.
- Öppnade varuförpackningar ska alltid märkas med datumet då förpackningen har öppnats
- Omärkta varor får inte förvaras i kylar eller frysar
- Om det serveras bröd, bakelser eller annan mat som kan vara allergiframkallande skall dessa alltid åtföljas med märkning från köket.
- Personal ska alltid veta vad maten innehåller för de boende som har allergiproblem

Avfall

Soporna töms dagligen. Soporna förvaras i separata sopkärl och på en separat plats. Sopkärl och platsen där sopkärlet förvaras hålls rent.

Ankomstkontroll

Mottagningskontroll genomförs för varje råvara/maträtt som levereras.

Enheten får sina huvudkomponent från: (fyll i den enhet som levererar den lagade maten till enheten)

Enheten lagar själva till och förbereder: (tex kokar potatis, gör sallad mm).

Utöver detta pågår emellanåt aktiviteter som: (tex bakning, korvgrillning)”

- För varje leverans ska en ankomstkontroll göras. Blanketten ”Ankomstkontroll” samt temperaturlistor ska fyllas i.
- Varor som inte godkänts vid mottagning får inte tas in i lokalen.
- Avvikelseblankett ska fyllas i om varan inte uppfyller våra krav på säker produkt.
- Leverantören ska kontaktas för vidare information
- Dokumentationen ska sparas i pärmen för egenkontroll

Avemballering

- Oförpackade livsmedel får inte förvaras och hanteras tillsammans med emballage som inte livsmedel har legat i (yttre emballage, mjölkförpackning räknas inte som yttre emballage).
- Varor får inte tas in i köket med ytteremballage.
- Träpall får inte tas in i köket
- Så fort varorna har kontrollerats skall dessa utan dröjsmål placeras i respektive kyl/frys/torr förråd.

Kylda produkter

- Kontroll av ankomsttemperatur genomförs för varje leverans som kräver särskild temperaturförvaring
- Kontrollen genomförs innan varorna lämnar kylbilen
- Kontroll av emballage
- Kontroll av skadedjur
- Kontroll av bäst-före-datum
- Så fort varorna har kontrollerats skall dessa utan dröjsmål placeras i respektive kyl

Följande generella temperaturgränser gäller (Om det står något annat står på producentens förpackning).

Följ anvisning från producenten, se etiketten som finns på produkterna

Kylvaror: + 8°C

Köttfärs: + 4°C

Färsk fisk: + 2°C

Frysta produkter

- Kontroll av ankomsttemperatur genomförs för varje leverans som kräver särskild temperaturförvaring
- Kontrollen genomförs innan varorna lämnat frys bilen
- Kontroll av emballage
- Kontroll av skadedjur
- Kontroll av bäst-före-datum
- Så fort varorna har kontrollerats skall dessa utan dröjsmål placeras i respektive frys

Följande temperatur gäller

-18°C

Kontroll av varm mat från tillagningskök

Temperaturen på maten får ej vara kallare än + 60°C. Mäts vid varje leverans till köket.

Kontroll av kall mat från _____

Temperaturen på maten får ej vara varmare än + 8°C (om annat ej angivet). Mäts vid varje leverans till köket.

Kolonial/övrigt

Mottagningskontroll av råvaror och emballage vad gäller förpackningsmaterial, antal, vikt, samt generell befintlighet av råvaror skall göras vid varje leverans för att undvika t.ex. trasig förpackning, att vara saknas, felleverans.

Tid och temperaturprocesser

Varm mat

- Leverans med varm mat ska uppgå till minst 60 °C.
- Temperaturen tas med hjälp av sticktermometer eller ”pistoltermometer”
- Temperaturen dokumenteras i blanketten ”Temperaturlista för varm mat”

Kall mat

- Leverans med kall mat får ej överstiga 8 °C.
- En temperatur upp till 10 °C kan tillåtas för exempelvis kräm
- Temperaturen tas med hjälp av sticktermometer eller ”pistoltermometer”
- Temperaturen dokumenteras i blanketten ”Temperaturlista för kall mat”

Kylda produkter

- Kylvaror + 8 °C
- Köttfärs + 4 °C
- Färsk fisk + 2 °C
- I övrigt: följ anvisning från producenten, se etikett som finns på produkterna.
- Temperaturen tas med hjälp av sticktermometer eller ”pistoltermometer”
- För att mäta temperaturen i kylskåpet finns en hängande termometer i kylan
- Temperaturen dokumenteras i blanketten ”Temperaturlista för kyl”

Frysta produkter

- - 18 °C
- Livsmedel som varit fryst får ej tinas upp i rumstemperatur
- Det bästa upptinningsresultatet åstadkommes med upptining i kyl
- Produkttemperaturen får inte överstiga + 8 °C under hela upptiningstiden
- Det fryst livsmedlet skall ligga i originalförpackning eller vara skyddat på annat sätt t.ex övertäckt med lock eller plastfolie.
- En gång upptinade frysta livsmedel får inte frysas igen.
- Temperaturen tas med hjälp av sticktermometer eller ”pistoltermometer”
- För att mäta temperaturen i frysen finns en hängande termometer i frysen
- Temperaturen dokumenteras i blanketten ”Temperaturlista för frys”

Värmebehandling

- Temperaturer i varma maträtter bör vara minst + 72°C när de tillagas.
- Temperaturen tas med hjälp av sticktermometer eller ”pistoltermometer”
- Temperaturen dokumenteras i blanketten ”Temperaturlista för kokning, stekning och annan värmebehandling”

Diskmaskin

- Vid sista sköljningen ska vattentemperaturen uppgå till 65 °C

- Temperaturen mäts med hjälp av ett termometerklistermärke som fästs på en tallrik innan den diskas i maskinen.
- Temperaturen mäts en gång per år
- Temperaturen dokumenteras i blanketten ”Temperaturlista för diskmaskin”

Övrigt

- Varm mat får ej kylas ner och återuppvärmas
- Överbliven mat kastas
- Maten bör värmeållas så kort tid som möjligt och får inte understiga 60°C.
- Livsmedel som inte har hanterats enligt rutinen ovan får ej användas. Avvikelseblankett ska fyllas i.

Övriga kontrollpunkter

Sundbybergs Stad ansvarar för att upphandlingar med livsmedelsleverantörer görs enligt lagstiftning. Det minimala kravet vi har på våra leverantörer är att dessa har ett upprättat kvalitetssystem som baseras på HACCP. Leverantörerna har implementerat HACCP-system.

Tester och utvärdering

Rengöring ska övervakas regelbundet med hjälp av städkontroller (blanketter för städkontroll). Provtagningar ska göras på de ställen som har betydelse för hantering av oförpackade livsmedel. Termometern kontrolleras genom att stickan sätts ner i behållare med liten del kallt och mycket is. Temperaturen ska visa 0 °C. Termometern kan även stoppas ner i kokande vatten. Temperaturen ska visa 100 °C

Rengöringsprover

Rengöringsprovtagning görs efter konsultation med stadens miljö- och hälsoskydd. Provtagningar skall göras på de ytor och redskap som används för produkthantering i köket. Exempel på kontrollplatser kan vara knivar, skärbrädor, slevar, grytor mm.

Antal rengöringsprover: 5 tryckplattprov/år tas på varierande kontrollpunkter för rengöring.

Alla provsvar gällande rengöringsprover skall sparas i egenkontrollpärmen.

Ansvarig för att rengörings- samt mikrobiologisk provtagning ska genomföras enligt rutiner i egenkontrollprogrammet är verksamhetsinnehavare.

Följande parametrar analyseras (s.k. utökad provtagning)

- Enterobacteriaceae
- Salmonella spp
- Listeria monocytogenes
- Clostridium perfringens
- Staphylococcus aureus

Alla dessa mikroorganismer är mycket farliga för människohälsan och kan orsaka matförgiftningar.

Det är Sundbybergs Stad som har ansvar att dessa provtagningar fungerar i praktiken. Provsvarerna skall vara bedömda från laboratoriers sida där gränsvärdena är tydligt angivna. Avvikelseblankett ska fyllas i om provsvaren är positiva

Eventuella avvikelser från gränsvärdena måste noteras och följas upp i egenkontrollprogrammet.

Livsmedelsprover som inte har blivit godkända måste analyseras om orsaker.

Spårbarhet

- Rutinen för spårbarhet säger att alla följesedlar för inkommande råvaror skall sparas inom en period på trettio dagar.
- Enheten ska kunna, via sina följesedlar, återkomma till leverantören om det skulle behövas.
- På följesedlarna ska det tydligt vara angivet: leverantörsnamn, datum för leveransen, antal samt eventuellt batchnummer eller annan märkning som kan spåra varorna.
- Samtliga dokument som berör verksamheten (inköp av råvaror, andra tjänster, personal, kemiska medel, skatte- och momsredovisning, samt bokslut) skall arkiveras i 1 år.
- Eventuella avvikelser från denna rutin ska dokumenteras.
- Dokumentation ska sparas i pärmen för egenkontroll

Reklamationshantering

All mat och matvaror som levereras ska kontrolleras så att de inte är skadade, förorenade eller på annat sätt inte uppfyller önskad kvalitetsnivå. Om produkten är skadad, förorenad eller på annat sätt inte uppfyller kvalitetsnivå skall blanketten "Ankomstkontroll" fyllas i. Gör en avvikelse om maten inte smakar eller ser bra ut, kommer för sent, har fel konsistens mm.

Misstänkt matförgiftning

- I fall av matförgiftning ska personal ringa till tillagningsköket för att framföra klagomålet
- Referensproverna som har sparats en vecka tillbaka på tillagningsköket gås igenom.
- Den misstänkta maträtten skickas till laboratorium för analys.
- Resultaten från denna analys skall analyseras och åtgärderna dokumenteras och sparas.
- Misstänks annan livsmedel än huvudrätten vara orsak till matförgiftningen ska leverantören för det aktuella livsmedlet kontaktas
- För alla misstänkta matförgiftningar görs en avvikelse

Korrigerande åtgärder

Alla led i verksamhetens mathantering övervakas. Skulle något inte följa rutinernas krav görs en avvikelse men "Avvikelseblanketten".

Personen som upptäcker felet ansvarar för att rätt kontakt tas t ex med tillagningsköket, närmaste chef eller fastighetsvärden. Om varorna skall returneras skall dessa inte tas in i lokalerna, utan skickas tillbaka på en gång.

Spara följesedel för leveransen med den aktuella varan.

Arkivera följesedel med anmärkningar på returvaror i leverantörspärm.

Eventuella avvikelser från någon av rutinerna i egenkontrollen ska dokumenteras och avvikelse ska göras.

Revision

Uppföljning och utvärdering av rutinerna och dokumentationen av egenkontrollprogrammet genomförs en gång/år

Revision innebär en genomgång av alla rutiner beskrivna i egenkontrollen, att dessa följs samt att dessa passar och räcker för att verksamheten ska vara säker.

Vid upptäckt av eventuella brister skall korrigerande åtgärder vidtas, dokumentera detta i form av avvikelser från egenkontrollen och ange vilken tidsram som ges för åtgärder.

En gång per år inspekteras verksamheten och dess rutiner av miljö- och hälsoförvaltningen.

Utrustning

Blanketten "Ankomstkontroll"

Blanketten "Avvikelser"

Blanketten "Checklista rondering"

Blanketten "Städskontroll - 1"

Blanketten "Städkontroll - 2"

Blanketten "Temperaturlista för diskmaskin"

Blanketten "Temperaturlista för frys"

Blanketten "Temperaturlista för kall mat"

Blanketten "Temperaturlista för kokning, stekning och annan värmebehandling"

Blanketten "Temperaturlista för kyl"

Blanketten "Utbildning av personal"

Blanketten "Temperaturlista för varm mat"

Eventuellt handskar

Frystejp

Godkänt förpackningsmaterial

Handskar vid behov

Handsprit

Märkpenna

Pappershanddukar

Plastförkläden

Städartiklar

Termometer

Tvål

Referenser

EG 852/2004 (Europaparlamentets och rådets förordning)

Referensdokument

--

Bilaga

Blanketten "Ankomstkontroll"

Blanketten "Avvikelser"

Blanketten "Checklista rondering"

Blanketten "Städskontroll - 1"

Blanketten "Städskontroll - 2"

Blanketten "Temperaturlista för diskmaskin"

Blanketten "Temperaturlista för frys"

Blanketten "Temperaturlista för kall mat"

Blanketten "Temperaturlista för kokning, stekning och annan värmebehandling"

Blanketten "Temperaturlista för kyl"

Blanketten "Utbildning av personal"

Blanketten "Temperaturlista för varm mat"