

# Checklista vid introduktion!

*Egenkontroll hos mottagningskök*

*Kost- och restaurang-  
verksamheten*



Omsorgsförvaltningen  
KRISTIANSTADS KOMMUN

## Personal Hygien:

- Vid kraftig förkylning, "dålig mage", infekterat sår eller böld bör personal ej arbeta.
- Lösnaglar, nagellack och ringar, klocka samt stora eller hängande örhängen får ej användas i arbetet. Om personal är piercad i ansiktet ska smycke borttagas under arbetet.
- Skydds- och arbetskläder ska bytas ofta och kunna tvättas i minst 60° så att bakterier avdödas.
- Hårskydd och engångshandskar tillhandahålls av arbetsgivaren. Långt hår ska sättas upp. Om engångshandskar används ska dessa bytas var tjugonde minut eller vid nytt arbetsmoment.
- Alla tvättar händer efter toalettbesök, raster, före arbetets början samt innan och efter varje nytt arbetsmoment. Använd handbalsam för att förebygga nariga och torra händer.
- Om personal känner sig "dålig i magen" efter utlandsresa ska faecesprov lämnas, annars inte.

## **Ankomstkontroll av varor och emballage!**

Vid mottagandet av hemkomna varor ska följande kontroller göras:

- **Kontrollera temperaturen på två kylvaror, ska hålla +8° och två frysvaror, ska hålla -15°. Fyll i aktuella dokument. Om varorna inte håller rätt temperatur ska blankett Korrigering åtgärder fyllas i och kontakt ska tas med leverantören.**
- **Kontrollera datummärkningen på alla kolli, att märkningen står på svenska och att förpackningarna är hela och rena. Fyll i dokumentet Ankomstkontroll av emballage, datum och märkning. Om någon vara inte uppfyller kraven ska blankett korrigering åtgärder fyllas i och kontakt ska tas med leverantören.**
- **Kontrollera varorna mot följesedel och beställning. Signera följesedeln med mottaget och namn. Om någon vara är felexpedierad eller saknas ska blankett Korrigering åtgärder fyllas i och kontakt ska tas med leverantören.**

## Kontroll av temperatur i kylar och frysar.

**Kylar:** Läs av befintlig termometer alt. annan termometer en gång i veckan och dokumentera.

Temperaturen får inte överstiga +8°C. Kylförvaring i högst 4°C ökar matens säkerhet och hållbarhet och rekommenderas därför.

### Om temperaturen är högre måste

- ansvarig vaktmästare kontaktas.
- maten i kylan tempas.
  - \* Har den högre temperatur än +8°C ska maten slängas och vad som kastats ska dokumenteras.
  - \* Har den lägre temperatur än +8°C ska maten flyttas till annan kyl.
  - \* Dokumentera på lappen korrigerande åtgärder.

**Frysar:** Läs av befintlig termometer alt. annan termometer en gång i veckan och dokumentera. Temperaturen ska vara minst -18°C.

### Om temperaturen är högre måste

- ansvarig vaktmästare kontaktas.
- maten i frysen tempas.
  - \* Har livsmedlen högre temperatur än -18°C ska de tillagas eller slängas (beroende på vad det är och på vilken temperatur det håller) och vad som kastats ska dokumenteras.
  - \* Har livsmedlen en temperatur på -18°C eller lägre ska de flyttas till annan frys.
  - \* Dokumentera på lappen korrigerande åtgärder.

## Varmhållning

Varmhållning sker i vattenbad/värmeskåp i max två timmar. Kontrollera på vilken temperatur utrustningen ska ställas in på i "ditt" kök för att ge den rätta värmen så att temperaturen på maten inte understiger +60°C.

Mät och dokumentera temperaturen på maten efter en timma, dokumentera 1 gång/vecka. Vid längre serveringar bör nykokta potatis och grönsaker sättas in.

Vid varmmatsleverans till enheter ska återkoppling från enheten vara en gång/vecka.

- Om utrustningen inte fungerar tillfredställande ska ansvarig vaktmästare kontaktas. Dokumentera på lappen korrigerande åtgärder.
- Om maten inte håller +60°C måste maten kastas och köket se över sina rutiner. Dokumentera på lappen korrigerande åtgärder.

## Återuppvärmning av tidigare tillagade maträtter

Temperaturen mäts i värmebehandlade maträtter som nedkylts efter tillagning och som slutbereds i samband med servering. Kärntemperaturen i den uppvärmda maträtten skall uppgå till minst +72°C och hållas kvar där i minst 2 minuter. Dokumentera vid varje slutberedningstillfälle.