

Personalhygien i tillagningskök

Kläder, smycken, m.m.



Rena arbetskläder varje dag. Alla som hanterar oförpackad mat i köket ska använda kockrock/motsvarande, byxor och hårskydd med instoppat/upsatt hår. Privata kläder och kökskläder ska inte hängas tillsammans. Arbetskor får bara användas inomhus.



Ingen rökning i arbetskläder. I köket får du inte använda snus, tuggummi, privat mobil eller bära klockor, ringar, smycken, lösnaglar eller nagellack.

Sjukdom



Meddela din närmsta chef om du har symptom som illamående, diarré, infekterat sår eller halsinfektion.

Om du har ont i halsen eller om du har ett infekterat sår på handen ska du inte hantera oförpackad mat.

Vid magsjuka ska du vänta 48 timmar efter sista symptom, innan du kommer tillbaka till arbetet. Var extra försiktig vid magsjuka i familjen. Använd handsprit och undvik att hantera oförpackad mat.



Vid misstanke om smitta t.ex. i samband med utlandsresa ska kökspersonal lämna avföringsprov till företagshälsovården. Hantera inte oförpackad ätferdig mat i väntan på provsvar.

Händerna tvättas:



- innan arbetet startar
- efter rast/toalettbesök
- när du ätit, druckit eller rökt
- när du rört ansikte/hår
- när du nyst/hostat/snutit dig
- vid byte av arbetsmoment t.ex:
- efter hantering av rått kött/färs/fågel/fisk
- efter rengöringsarbete
- efter datorarbete
- efter soptömning

Använd flytande tvål och pappershandduk, vid behov även handdesinfektion. Håll naglarna korta och rena, fria från nagellack under arbetstid. Använd engångshandskar om du

har sår/plåster på händerna. Byt dem lika ofta som du skulle ha tvättat händerna.

Rena redskap



Ta för vana att använda köksredskap så mycket det går istället för händerna.



Om dator används i samband med köksarbete så skydda tangentbordet med ny plastfilm varje dag. Tvätta händerna efter datorarbete.

Besökare



Till hantverkare, servicepersonal och andra besökare finns hårskydd, rock och skoskydd. Den som tar emot besökaren ansvarar för att informera om kravet på skyddskläder.



Personalhygien - Om det blir fel:

- Om någon glömmet rutinerna och gör fel, så hjälps åt att påminna varandra om vad som gäller. Alla i köket har ett ansvar för matsäkerheten.
- Upprepade fel följs upp av närmsta chef med exempelvis instruktion eller utbildning.

Beställning och varumottagning

Beställ lagom stora mängder från godkända leverantörer, för att inte livsmedel ska bli stående för länge och tappa kvalitet.

Mottagningskontroll



Leveransen ska stämma med beställningen och hålla god kvalitet.

Förpackningarna ska vara rena och oskadade. Datum och annan märkning ska vara läslig och korrekt.

Temperatur vid mottagning



Temperaturen mäts i kyl- och frysleveranser. Termometerns insticksgivare kläms mellan två förpackningar. Kylvaror ska vara +8°C (köttfärs +4°C) eller kallare och frysvaror -15°C eller kallare. Ställ in varorna så snabbt som möjligt i kyl/frys.

Skriv upp



Beställning och varumottagning - Om det blir fel:

- Vid fel leverans, temperatur, märkning eller för kort datum, så kontaktas leverantören. Kom överens om hur det aktuella problemet ska lösas.
- Anteckning om ev. retur eller åtgärd görs direkt på följesedeln.
- Trasiga eller buckliga förpackningar reklameras.
- Varor med utgången datum tar vi inte emot. Om det ofta kommer varor med kort datum, kontakta närmsta chef.
- Om kylvaror är varmare än $+8^{\circ}\text{C}$ eller om frysvaror är varmare än -15°C , bedöm om varan ska returneras eller om den kan användas. Nytt kortare bäst-före-datum skrivs över det gamla om varan ska användas.
- Om samma fel förekommer ofta, kontakta närmsta chef.

Förvaring

Ordning och reda



När vi lastar in varor ställer vi dem så att vi använder det med kortast datum först, ”först in – först ut”. Vi ser till att inköpta varor förvaras enligt anvisningen på förpackningen.



Oförpackade grönsaker förvaras åtskilt på särskild hylla/längst ned så att de inte kan förorena andra varor. All annan mat förvaras övertäckt eller i stängda förpackningar.

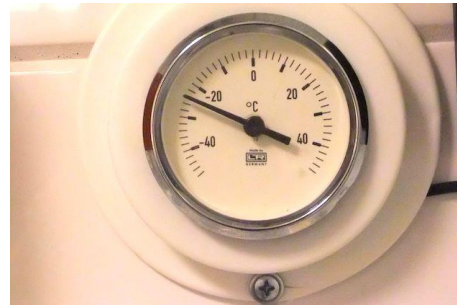
Allergimat



Mjölkfria, glutenfria och andra ”fri från-varor” placeras gärna högt upp så att de inte kan förorenas av annan mat. Förpackningar ska vara ordentligt stängda.



Temperaturen i köttkylen och mejerikylen ska vara +4°C eller kallare.



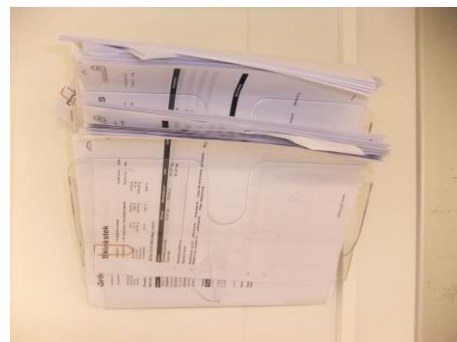
I frysen ska det vara -18°C eller kallare.

Håll ett öga på kyl/frystermometern till vardags och skriv upp temperaturen i listan en gång per vecka. Men det behövs inte om det finns automatiskt larm och loggning av temperaturen.

Cook-chill



Cook-chill mat ska förvaras vid 0-3°C. Temperaturen mäts och dokumenteras varje dag.

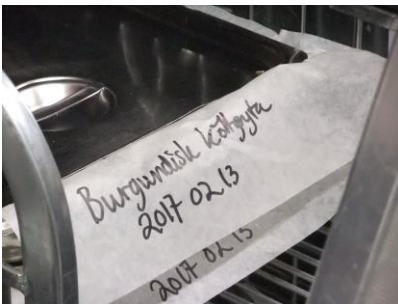


Inget på golvet



Inga matvaror förvaras på golvet. Ställ kartonger på de låga vagnarna istället. Annars riskerar vi att få med föroreningar till kökets arbetsytor och städningen hindras.

Märk maten som förvaras



Mat som bereds/packas om ska märkas med produkt-/receptnamn och dagens datum innan den ställs in i kyl/frys/förråd.



Burkar och emballage



Förvara mat i kökets kärl eller i oanvänd förpackning med glas/gaffel-symbol eller annan märkning som visar att den är till för mat.



Allt förpackningsmaterial förvaras så att det är skyddat mot damm och smuts.

Ingen förvaring av livsmedel får ske i öppnade konservburkar.

Städ för sig



Städutrustning och kemikalier förvaras inte tillsammans med mat.

Förvaring - Om det blir fel:

- Om vi hittar mat med utgången datum gör vi en bedömning om den håller tillräckligt god kvalitet för att användas så snart som möjligt eller ska slängas.
- Kyl/frys: Om det blir fel på kyl eller frys kontaktas felanmälan (se telefonlista) Kontrollera hur varorna har påverkats. Bedöm vilka varor som kan sparas eller användas på en gång. Justera till tidigare bäst-före-datum på mat som sparas och flytta den till fungerande kyl/frys. Mat som inte går att använda slängs.
- Om cook-chill mat blivit varmare än +5°C ska den ätas inom 12 timmar. Om den blivit varmare än +10°C ska den kasseras.
- Om plastfilm eller annat förpackningsmaterial har blivit smutsigt så används det inte till mat.

Mathantering

Kontroll av matsedel

Den färdiga rättens innehåll stäms av mot matsedeln varje dag så att informationen stämmer.

Upptining:



Mat som inte tillagas på en gång tinas på blick eller i tät förpackning i kylan. Bröd tinas i rumstemperatur.

Kall mat



Ta fram lagom stora mängder kylvaror åt gången, så blir de inte varma medan du arbetar. Byt/diska skärbräda och kniv när du byter livsmedel. Rengör bänk, konservöppnare, grönsaksskärare och övriga köksredskap när du är färdig.

Färdig sallad förvaras i kyl i väntan på servering.

Tillagning



Följ receptets ingredienser och temperaturer. Temperatur i aktuella rätter mäts och skrivs i listan för tillagning. Läs mer om [värmebehandling](#).

Kontrollera datum och namn på produkterna. Eventuella ändringar antecknas direkt på receptbladet, som sparas i separat receptpärm. Ev hel/halvfabrikat som använts skrivs på matsedeln i receptpärmen. Potatis och pasta kokas i omgångar för att kunna serveras så nykokt som möjligt.

Specialkost – gör så här

Förbered och tillaga specialkost skilt från övrig hantering i köket. Tänk på att olika sorters specialkost kan innehålla olika allergener. Håll därför isär till exempel specialkost med ägg från specialkost som ska vara ”fri-från” ägg. Var noga med handhygien. Håll god ordning på redskap och ytor så det inte kommer oönskat allergen i maten.

Läs ingrediensförteckningarna noga för att säkerställa att allergena ingredienser inte finns i livsmedel som kryddblandningar, såser, bröd etc. Livsmedelsverket rekommenderar att nötter, mandel, jordnötter och sesamfrö inte serveras i skolan på grund av allergirisk

Bakning



Bakning sker skilt från övrig mathantering. Jäsning kan ske i blandaren. Degkrok/visp diskas för hand. Torka av mjöldamm från blandaren och runt om. Rengör bänken.



Cook-chill

Sprid maten i ett lager, högst 5 cm, i GN-bleck. Ställ maten i blastchiller inom 30 min från att den är färdiglagad. Skriv klockslag och

temperatur i början och slutet av nedkylningen på checklistan för nedkylning. Kylning ner till +3°C eller kallare ska ske på högst 90 minuter.



Den färdigkylda maten täcks med lock och flyttas till lagerkyl och ska hållas på 0-3°C. Tillagad mat görs max 5 dagar före utskick.

Brickdukning och portionering

Se till att dina arbetskläder är rena när du arbetar med brickdukning eller portionering. Ta annars på ett förkläde. Maten ska hålla temperaturen genom hela dukningen/portioneringen. Varm mat ska hållas varm. Kall mat ska hållas kall. Låt inte kantiner med mat stå och vänta i rumstemperatur.



Följ avdelningarnas matbeställningar noga. Chansa inte, utan stanna hellre upp och kontrollera en gång extra.

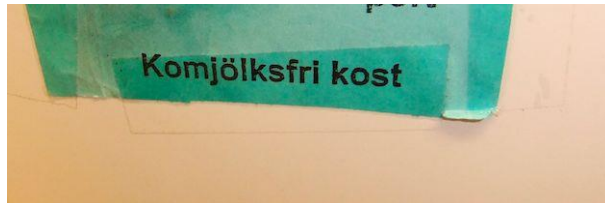
Varmhållning och servering



Ett exempel på hygienrutiner för kökspersonal **Tillagningskök** 7

Matens yta ska hålla +60°C eller mer vid varmhållning. Varmhåll så kort som möjligt, 30 min för cook-chill mat, 1 timme för potatis och högst två timmar för övrig mat.

Mat som serveras med aktiv värme/kyla på buffén och går åt inom två timmar, kräver ingen temperaturkontroll.



Servera specialkost så att inte maten eller besticken kan blandas med annan mat eller bestick. Personalen ska ha tillgång till individuell och tydlig information om ev allergier hos matgäster. Läs mer om [specialkost](#).



Oförpackad mat som varit ute på servering, och kan ha förorenats, kasseras.

Mat på utflykt



Känslig mat bör läggas i kylväska om det dröjer mer än två timmar innan den äts.

Tänk på att märka allergianpassad mat till utflykten tydligt och förpacka den säkert så att den inte kan blandas eller förväxlas med annan mat.

Mathantering - Om det blir fel:

- Om råvaror, som ligger och tinar i kylan, har läckt vätska så att det kommit i färdig mat ska den färdiga maten kasseras. Påminn om rätta rutiner för upptining så att felet inte återkommer.
- Om det finns osäkerhet kring specialkosten eller dess märkning så chansa inte utan prata med den som ansvarat för tillagningen så att ni säkert har rätt information.
- Om det finns osäkerhet kring en matgästs allergi så fråga matgästen själv eller någon som vet säkert.
- Om nedkylningen av cook-chill maten tar längre tid än 90 minuter, så kommer den ha kortare hållbarhet än beräknat. Märkningen och distributionen måste i så fall anpassas efter detta. Överstiger nedkylningen 4 timmar ska maten kasseras. Påminn om rätta rutiner för nedkylning så att problemet inte återkommer. Se till att eventuella problem med nedkylningsutrustningen åtgärdas. Notera detta i egenkontrollens lista för underhåll.

Allergireaktion

Vid allergisk reaktion, främmande föremål i maten eller misstänkt matförgiftning kontaktas kostchefen. Även kommunens livsmedelsinspektör ska kontaktas.

Checklista, ur ”Säker mat i förskola och skola” från Astma- och Allergiförbundet

Checklista

Om någon får en reaktion

Ta gärna kopior på check-listan och sätt upp dem i lokaler där eleverna äter!

Även om du och dina kollegor gjort allt ni kunnat för att förhindra kontamination kan en elev reagera på något i maten. Då är det viktigt att agera lugnt och snabbt. Om eleven har en känd allergi och har en individuell handlingsplan är det alltid den som ska användas. I annat fall kan ni utgå från nedanstående checklista:

1. Fråga

Fråga om eleven har någon känd allergi och i så fall mot vad, vad hon heter och hur hon mår; har svårt att andas, klåda, magont?

2. Ge läkemedel

Om eleven har med sig läkemedel mot allergi (exempelvis Epipen eller Anapen), läs den enkla instruktionen och injicera omedelbart läkemedlet på lårets utsida. Injicera genom kläderna! Håll sprutan intryckt i låret och räkna till 10 innan du drar ut den. Många skolelever klarar detta själva.

3. Ring 112

Ring alltid ambulans om eleven blir snabbt försämrad eller om eleven fått adrenalin i spruta. Var beredd att svara på frågor om vad som hänt och vad eleven heter.

4. Stanna hos eleven

Lämna inte eleven ensam. Skolsköterska eller läkare ska komma till eleven, eleven ska INTE gå till skolläkaren eller sköterskan. Ge inte kall dryck. Låt personen vila liggande, fysisk ansträngning kan förvärra reaktionen.

5. Meddela anhörig

Meddela den/de anhöriga som finns angivna i skolans särskilda anhörigdokument och/eller allergiintyg. Se till att all personal vet var dessa papper finns.

6. Meddela chefen

Tala om för ansvarig person i skolrestaurangen vad som hänt.

7. Spara maten

Spara den mat som eleven ätit av. Frys in i en ny, ren plastpåse. Detta är mycket viktigt för en senare analys. Tänk på att en analys syftar till att förebygga nya sjukdomsfall – inte till att hitta syndabockar.

8. Spara förpackningar

Spara alla förpackningar till de råvaror som använts i rätten. Det kan hända att ett recept har ändrats utan att produkten har märkts om.

9. Skriv upp namnet på eleven

Om eleven avviker; skriv upp namn och telefonnummer, så att skolrestaurangen kan ta kontakt senare och ta reda på hur det gick. Det är också viktigt att senare kunna meddela eleven vad som orsakat reaktionen. Se till att eleven inte går hem. Eleven ska hämtas av förälder från skolan. Reaktionen kan komma efter ett tag och ge förvirring.

10. Skydda andra elever

Stoppa specialrätter gjorda på samma ingredienser tills skolrestaurangen vet vad som gått snett.

11. Ta hjälp

Ta hjälp av den lokala tillsynsmyndigheten för miljö och hälsa för att utreda vad som kan ha brustit.

12. Analysera

När allt är avslutat, försök lära av det som hänt så att det inte upprepas. Skolrestaurangen har producentansvar. Har en leverantör gjort fel bör man värdera om man ska ha kvar leverantören samt kräva ersättning för skolrestaurangens kostnader.

Reklamation och misstänkt matförgiftning

Om någon kontaktar oss och misstänker att de blivit dåliga av vår mat:

Använd blanketten "Misstänkt matförgiftning"

Lyssna och skriv ner följande information:

Vilken måltid gäller det?

Vad åt/drack matgästen?

När blev matgästen sjuk?

Vilka symtom?

Hur länge varade symtomen eller är matgästen fortfarande sjuk?

Vad åt matgästen dygnet före och efter måltiden hos oss?

Känner vi eller matgästen till om fler blivit sjuka?

Om det är fler som blivit sjuka, vad åt/drack de?

Är matgästen allergisk eller överkänslig mot någon mat och i så fall vad?

Berätta att vi följer upp genom att gå igenom våra egna rutiner och leveranser samt genom att ta kontakt med livsmedelsinspektören.

Ring kommunens livsmedelsinspektör

Livsmedelsinspektören nås via kommunens växel. Kontrollmyndigheten har en lagstadgad skyldighet att utreda misstänkta matförgiftningar. Alla vet att detta kan hända ibland trots att en verksamhet har rutiner. Myndigheten är ett stöd i denna situation.

Spara eventuella matrester

Om det finns något kvar av den mat som misstänks ha orsakat symtom så förpackas den på ett säkert sätt, märks tydligt och sparas för eventuell provtagning.

Gör en egen utredning

Vi går igenom egenkontrollrutinerna och temperaturerna från det aktuella tillfället. Har vi haft full kontroll på ingredienserna eller har någon producent ändrat sitt recept? Har någon av oss som arbetat med maten eller familjemedlemmar varit sjuka? Kan någon råvara ha medfört smitta? Har vi inspektionsrapport eller säker information från våra leverantörer och deras egenkontroll? Svaren på dessa frågor skrivs ner och sparas.

Förebygg

Vi använder alla svar och undersökningsresultat för att bestämma hur vi ska undvika att detta händer igen.

Utskick

Varm mat



Varm mat i bleck med lock eller i förslutna förpackningar, packas i varma vagnar eller från värmeskåp i rena isolerade boxar. Allergimaten ska vara märkt direkt på kantin och lock eller förpackning och övrig mat med följesedel/matsedel. Temperaturen mäts före utskick för att kontrollera att varm mat håller över $+60^{\circ}\text{C}$ och kall mat under $+8^{\circ}\text{C}$. Skriv temperaturen i listan för utskick.

Använd gärna en IR-mätare ("laser") som mäter på ytan, smidigt och snabbt. Om du mäter med insticksgivare, tänk på att rengöra den ordentligt.

Delade storförpackningar

Om ni delar storförpackningar, så märk den lilla förpackningen till mottagaren med produktnamn och bäst-före-datum om det inte är tryckt på.

Cook-chill



Cook-chill maten packas i kylrum och lagras i kyla. Maten ska hållas mellan $0-3^{\circ}\text{C}$ i hela kedjan.

Förpackade varor

Förpackade varor och mejeriprodukter direkt från leverantör, som ska vidare till mottagningsköken, packas i isolerade väskor/boxar eller vagnar.

Utskick - Om det blir fel:

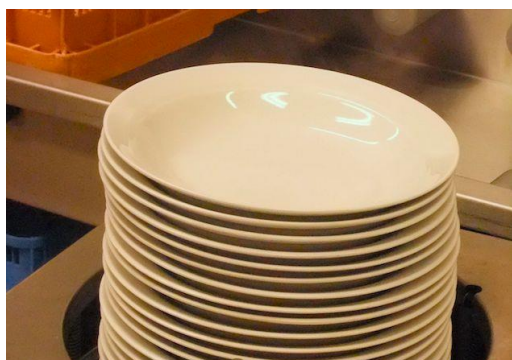
- Om varm mat inte håller minst $+60^{\circ}\text{C}$, så värm upp den igen. Det måste i så fall ske senast en timme efter tillagning.
- Om ni märker att något blivit fel i utskicket, så ring snarast till mottagaren och meddela vad som blivit fel.
- Om det finns osäkerhet kring specialkosten eller dess märkning så chansa inte utan prata med den som ansvarat för tillagningen och meddela mottagaren.

Disk, rengöring och tvätt

Disk



Vattentemperaturen ska vara högst 45°C i förskölj, 55-65°C vid diskning och minst 80°C vid sköljning. Kontrollera detta en gång per vecka.



Låt disken lufttorka innan det staplas.
Torka aldrig med handduk, förutom brickor.
Endast det som är för stort för maskinen diskas
för hand.

Vagnar och boxar

Vagnar och boxar rengörs efter användning.

Städredskap



Använd en egen uppsättning städredskap till köket. Använd alltid rena trasor och skrapor.
Förvara dem hängande så att de torkar. Toaletter ska ha en annan uppsättning städredskap så att

Tvätt



Grytlappar, kökshanddukar, moppar och arbetskläder ska tvättas i minst +60°C. Om arbetskläderna tvättas hemma ska de förvaras /fraktas i ren tät påse.



Avfall



Varje dag ska soporna tas ut från köket till sopkärl och kompostrum.



Se förslag på städscheman

[Daglig rengöring](#)

[Veckostädning](#)

”Sällan”-städning

Disk och rengöring - Om det blir fel:

- Om det inte blir rent med de rutiner som används så behöver städschemat ändras så att rengöringen görs oftare eller på ett annat sätt.
- Om du ser skadedjur eller spillning ring felanmälan för sanering.
- Om det blir fel på diskmaskinen eller doseringen av medel kontaktas felanmälan. Spara service rapporten i egenkontrollpärm.

signeras av både den nyanställda och av den som ansvarat för introduktionen.

Utbildning

Nyanställda och vikarier

Nyanställda introduceras alltid i arbetet och egenkontrollen. Genomgång av hygien och arbetsrutiner för samtliga arbetsmoment är obligatoriskt vid introduktionen. Listan med information, som används vid introduktionen,

Fortlöpande information

Egenkontrollprogrammet finns alltid tillgängligt i köket. All personal som handskas med maten får regelbunden utbildning i livsmedelshygien samt en årlig genomgång av de rutiner som gäller för de aktuella arbetsuppgifterna. Deltagarlistor från utbildningar och genomgångar sätts i egenkontrollpärm.

Utbildning - Om det blir fel:

- Om någon som handskas med maten känner sig osäker på vilka rutiner som gäller, så måste han/hon läsa på i egenkontrollprogrammet eller fråga någon som vet.
- Vi tar vårt ansvar genom att följa upp eventuella misstag med förnyad information, instruktion eller utbildning.

Vid akuta fel kontakta närmsta chef eller fastighetsansvarig för konsultation/åtgärd.

Underhåll och förebyggande mot skadedjur

Anmäl brister



All personal som upptäcker brister eller skador på lokaler, inredning eller utrustning har ett ansvar att kontakta fastighetsansvarig.



Vid slitage eller skada ska det åtgärdas så snart som möjligt. Om det inte går att ordna omedelbart ska behovet av underhåll (+ vem som kontaktats för att åtgärda det) noteras i underhållsplanen.

Hela rena redskap

Byt ut redskap som är trasiga, spruckna eller alltför slitna för att bli rena i disken. Det hindrar att det hamnar splinter eller liknande i maten eller att redskapen för med sig andra föroreningar.

Underhåll och service



All service bokas i förväg så att vi kan täcka över känsliga ytor i köket. All servicepersonal ska använda skyddskläder. (hårskydd, skyddsrock och skoskydd).

Kontroll mot skadedjur

I samband med storstädning kontrolleras att alla fönster, dörrar och ventiler är täta mot skadedjur. Om vi har fönster eller dörrar som hålls öppna när det är varmt, sätter vi i nät. Vi ser till att sopor och annat avfall inte är tillgängligt för skadedjur.

I närheten av ytterdörren vid varuintaget finns inga buskar, lastpallar, lådor eller annat som kan skydda eller locka skadedjur.

Vi håller koll på fällor så att de bara används när de behövs. Inomhus använder vi bara giftfria bekämpningsmetoder.

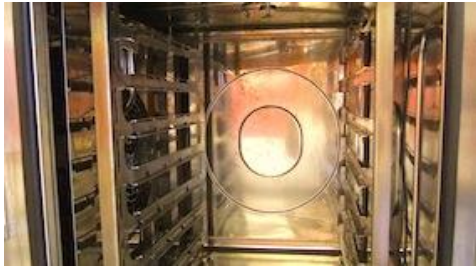
Underhåll - Om det blir fel:

- När något går sönder åtgärdar vi det på en gång. Om det inte går att ordna direkt skriver vi upp planerad åtgärd och datum samt vem (ev. vilken firma) som gör jobbet. Dokumentation sparas i egenkontrollpärmerna.
- Om vi får in skadedjur ser vi till att få bort dem med hjälp av firma, som vi har avtal med. Vi tar reda på hur de kom in och förebygger problemet så att det inte kommer in igen.

Daglig rengöring i tillagningskök:

Vagnar, bänkar och väggen strax ovanför

Bänkar och vagnar torkas av efter varje användning. I slutet av dagen rengör så här: Handskura med ren trasa, varmvatten och diskmedel. Skölj med hett vatten och torka av med ren trasa eller skrapa. Torka torrt med papper.



Ugn

Ta bort smulor och spill. Kontrollera om ugnen har ett självrengöringsprogram. Använd det i så fall. Övriga ugnar rengörs med ugnrengöringsmedel enligt anvisning från ugnstillverkaren



Grytor

Diska ur med varmt vatten och diskmedel. Använd diskverktyg om det finns. Skölj ur. Låt lufttorka.

Köksredskap



Grönsaksskärare: Bryt strömmen. Ta isär alla lösa delar. Rengör skäraren och delarna och skölj med vatten. Torka skäraren med papper. Låt delarna lufttorka. Desinficera med rent papper och medel.



Konservöppnare: rengör kughjulen med borste. Rengör resten av konservöppnaren med papper och vatten + ev diskmedel. Desinficera med rent papper och medel.



Skärmaskin: Rengörs efter användning. Bryt strömmen. Ta isär alla lösa delar. Rengör maskinen och delarna och skölj med vatten. Torka skäraren med papper. Låt delarna lufttorka. Desinficera med rent papper och medel.

Handtag



Handtag som används dagligen desinficeras med rent paper och medel.

Diskmaskin



Följ rengöringsinstruktion från maskintillverkaren.

Golv

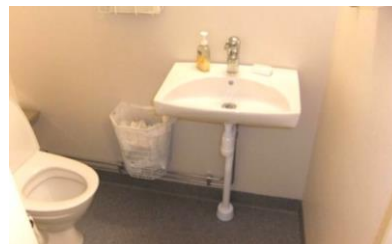


Spola och skura golv i kök och diskrum. Blötlägg golvet med vatten och rengöringsmedel. Låt verka. Skura med borste vid behov. Skölj med vatten. Skrapa med golvskrapa. Spola ur golvbrunnar. (Det bör finnas handtag till gallren). Häng upp skrapan. Byt gummit i skrapan om det börjar spricka.



Handfat i kök

Desinficera kranen. Rengör handfatets insida med tvål, vatten och ren trasa. Fyll på tvål och paper vid behov.



Personaltoalett

Dörrhandtag, vattenkran, spolknapp och toalettlock och -sits desinficeras.

Veckostädning i tillagningskök:

Handfat i kök

Rengör handfatet, även utsidan och undersidan, med rengöringsmedel och särskild trasa.



Golv i förråd

Dosera golvrengöringsmedel och fyll hinken med ljummet vatten. Ta en ren och torr mopp. Doppa moppen och pressa den så att den bara är fuktig. Rengör golvytan. Lägg moppen till tvätt. Håll utkik efter eventuella spår av skadedjur när du städar.



Kylskåp

Torka av utvändigt och invändigt med ren trasa och varm diskmedelslösning



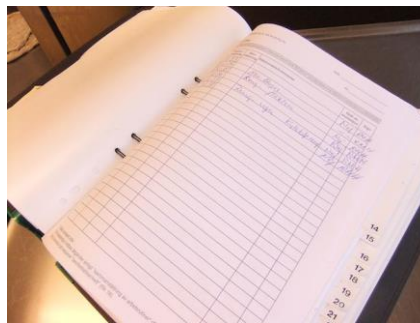
Toalett

Använd de städredskap som är avsedda för toaletten. Rengör handfat och toalett med särskilda trasor. Rengör dörrar och handtag. Dosera golvrengöringsmedel och fyll hinken med ljummet vatten. Ta en ren och torr mopp. Doppa moppen och pressa den så att den bara är fuktig. Rengör golvytan. Lägg moppen till tvätt.



Soprum

Rengör golvet i soprummet.



Signera

Notera det du gjort i checklistan för städning.

”Sällan”-städning i tillagningskök

Skåp och lådor

Töm och torka ur. Lådinsatser körs i diskmaskin om de får plats.

Torrfförråd: Hyllor och väggar

Töm hyllor. Torka av hyllor och vägg med ren torkduk. Ställ tillbaka varorna.



Städförråd: Hyllor och väggar

Töm hyllor. Torka av hyllor och vägg med ren torkduk. Ställ tillbaka varorna.



Kylar

Torka hyllor, kylväggar och kyldörr utvändigt och invändigt med ren trasa, varmt vatten och diskmedel.



Ventilationskåpa

Torka rent med trasa och fettlösande rengöringsmedel eller använd ångtvätt enligt instruktion.



Väggar

Rengörs med ångtvätt enligt instruktion eller för hand:
Torka rent med trasa, varmt vatten och diskmedel. Torka av med varmvatten. Låt lufttorka.



Ett exempel på egenkontroll för kökspersonal **Tillagningskök**

Frysskåp

Töm och frosta av vid behov. Kontrollera datum på varorna för att se om något bör kasseras. Torka frysen och frysdörren utvändigt och invändigt med ren trasa, varmt vatten och diskmedel. Se till att ev. fett och handavtryck tvättas bort.



Rengör kranilar

Skruva loss yttersta delen på vattenkranarna och rengör silen som sitter innanför. Borsta med hett vatten och diskmedel.



Förebyggande mot skadedjur

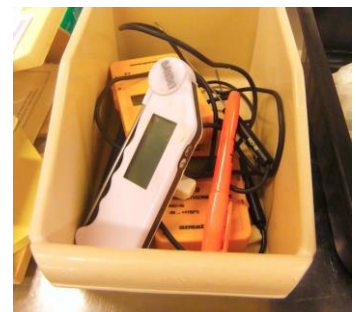
Kontrollera om det finns växtlighet, avfall eller föremål där skadedjur kan gömma sig i närheten av ytterdörren. Kontrollera om det finns springor runt kökets och soprummets ytterdörrar och fönster. 5 mm räcker för att gnagare ska ta sig in. Se till att eventuella ventiler genom ytterdörrar eller yttervägg är försedda med nät, som är täta nog mot flugor och getingar. Kontrollera om det finns hål eller springor i golv/väggar /tak som gör det svårt att städa eller att skadedjur kan ta sig in. Spola igenom/reNSa vattenlås där genomströmningen vanligtvis är låg.

Upptäckta brister felanmäls (se telefonlistan) och noteras på underhållslistan.



Kontrollera termometrar

Kontrollera termometrar. Lägg isbitar i en skål. När hälften har smält, så rör om. Mät temperaturen. Termometern ska visa 0°C. Kokande vatten (ca +100°C) kan också användas som referens. Notera i egenkontrollen.



Signera

Notera det du gjort i listan för storstädning.

