



Göteborgs
Stad

Rutin för livsmedelshygien

Förvaltningen för funktionsstöd

Reglerande styrande dokument

Policy
Riktlinje
Regel
Anvisning
► **Rutin**
Instruktion

Göteborgs Stads styrsystem



Utgångspunkterna för styrningen av Göteborgs Stad är lagar och författningar, den politiska viljan och stadens invånare, brukare och kunder. För att förverkliga utgångspunkterna behövs förutsättningar av olika slag. Stadens politiker har möjlighet att genom styrande dokument beskriva hur de vill realisera den politiska viljan. Inom Göteborgs Stad gäller de styrande dokument som antas av kommunfullmäktige och kommunstyrelsen. Därutöver fastställer nämnder och bolagsstyrelser egna styrande dokument för sin egen verksamhet. Kommunfullmäktiges budget är det övergripande och överordnade styrande dokumentet för Göteborgs Stads nämnder och bolagsstyrelser.

Om Göteborgs Stads styrande dokument

Göteborgs Stads styrande dokument är våra förutsättningar för att vi ska göra rätt saker på rätt sätt. De anger vad nämnder/styrelser och förvaltningar/bolag ska göra, vem som ska göra det och hur det ska göras. Styrande dokument är samlingsbegreppet för dessa dokument.

Stadens grundläggande principer såsom demokratisk grundsyn, principer om mänskliga rättigheter och icke-diskriminering omsätts i praktisk verksamhet genom att de integreras i stadens ordinarie beslutsprocesser. Beredning av och beslut om styrande dokument har en stor betydelse för förverkligandet av dessa principer i stadens verksamheter.

De styrande dokumenten ska göra det tydligt både för organisationen och för invånare, brukare, kunder, leverantörer, samarbetspartners och andra intressenter vad som förväntas av förvaltningar och bolag. De styrande dokumenten ligger till grund för att utkräva ansvar när vi inte arbetar i enlighet med vad som är beslutat.

Styrande dokument			
Kommunala föreskrifter		Planerande och reglerande styrande dokument	
Normgivning mot enskild	Riktade styrande dokument	Planerande styrande dokument	Reglerande styrande dokument

Dokumentnamn: Rutin för livsmedelshygien

Beslutad av: Avdelningschef kvalitet och utveckling	Gäller för: Förvaltningen för funktionsstöd	Diarienummer: -	Datum och paragraf för beslutet: -
---	---	---------------------------	--

Dokumentsort: Rutin	Giltighetstid: Tills vidare	Senast reviderad: 2024-03-08	Dokumentansvarig: -
-------------------------------	---------------------------------------	--	-------------------------------

Bilagor:

-

Innehåll

Inledning	4
Syftet med denna rutin	4
Vem omfattas av rutin	4
Bakgrund	Fel! Bokmärket är inte definierat.
Koppling till andra styrande dokument	5
Stödjande dokument	5
Rutin	Fel! Bokmärket är inte definierat.

Inledning

Syftet med denna rutin

Syftet med rutinen är att säkerställa en god livsmedelshygien i de verksamheter som är involverade i tillagning av måltider till brukare och till verksamheter som stöttar brukare i måltidssituationer.

Vem omfattas av rutinen

Denna rutin gäller tillsvidare för verksamheter som är involverade i tillagning av måltider till brukare och till verksamheter som stöttar brukare i måltidssituationer.

Koppling till andra styrande dokument

Styrande dokument	Koppling till denna rutin
Göteborgs stads policy för måltider	
Förvaltningen för funktionsstöds anvisning för måltider	

1. Inledning

Detta dokument gäller för de verksamheter inom förvaltningen för funktionsstöd som är involverade i tillagning av mat till brukare.

Inom förvaltningens utförarverksamheter ser det olika ut beroende på insats och behov i vilken omfattning personalen är involverad vid matlagning.

Enheter som i olika omfattning är involverad vid matlagning har en skyldighet att följa de riktlinjer som finns för att livsmedel ska hanteras och tillagas på ett säkert sätt. Personal som stöttar brukare att laga mat i sin lägenhet har ett ansvar att vägleda brukaren i detta. Allt utifrån brukarens behov och beslutad insats.

Chef har ansvar för att medarbetare som stödjer brukare i tillagning av mat känner till och arbetar efter nedanstående rutin och rutinen ska vara en del av introduktionen för nyanställda där det är aktuellt beroende på insats till brukare.

De verksamheter som har kostombud (utifrån beslut inom avdelning/ verksamhetsområdet) har i uppdrag att informera kollegor om livsmedelshygien och egenkontroller och lyfta den varje år med kollegor. (Länk till info om kostombud). Mall för egenkontroll finns under Checklista 4.2 nedan.

Nedanstående information och checklistor förvaras lämpligen i en pärm på enheten.

Disposition

Avsnitt 2 gäller enheter som stöttar brukare i sin lägenhet vid tillagning, enheter där personal lagar mat till gemensamma måltider och enheter som beställer färdiglagad mat.

Avsnitt 3 gäller för de verksamheter som tar emot beställda livsmedel från nätbaserad livsmedelsbutik

Avsnitt 4 innehåller checklistor som gäller för alla verksamheter som lagar gemensamma måltider till brukare.

Avsnitt 5 innehåller checklistor som används vid behov.

2. Rutin för livsmedelshygien

2.1 Hygien - tillagning och förvaring

Bakterier, virus och andra mikroorganismer kan spridas via födoämnen. Inom vård och omsorg finns stor risk för smittspridning via personalens händer, eftersom personalen växlar mellan vårdarbete och mathantering. Om man tillagar mat, förvarar eller lägger upp livsmedel, serverar eller överlämnar livsmedel för förtäring på enheten gäller Livsmedelslagstiftningens och EU: s regelverk. Detta innebär att tillsynsmyndigheten (miljöförvaltningen i respektive kommun) ställer speciella krav på lokal, arbetsytor, utrustning, kylar, diskmaskin och egenkontroll. Dessutom skall personalen få instruktioner om samt utbildning i livsmedelshygien och hantering i rimlig proportion till det arbete som utförs.

Tvätta händerna

Det är viktigt att du har rena händer när du lagar mat. Smutsiga händer är en vanlig orsak till att mikroorganismer som kan göra oss sjuka sprids till maten. Handtvätt med tvål och vatten är vårt bästa försvar mot spridning av magsjuka. Rena händer vid matlagning bidrar också till att maten håller längre, vilket minskar matsvinnet.

Personalhygieniska åtgärder

- Tvätta händerna med tvål och vatten samt använd handsprit före all livsmedelshantering.
- Tvätta händerna direkt efter du hanterat rått kött eller rått fågelkött.
- Torka händerna noggrant med papper
- Använd köksförkläde.

- Vid symtom som diarré, kräkningar, halsont eller hudinfektioner, på händerna är det inte tillåtet att arbeta med oförpackade livsmedel.
- Bär ej armbandsur, ringar eller smycken vid livsmedelshandtering.
- Håll naglarna kortklippta, rena och fria från nagellack.
- Eftersträva att så få som möjligt hanterat maten.

Hygien när du lagar mat – gör så här

- Laga inte mat till andra när du är eller nyligen har varit magsjuk.
- Undvik direkt kontakt med mat om du har infekterade sår eller eksem på händerna.
- Använd rena, torra redskap och skärbrädor.
- Håll rent på arbetsbänken när du lagar mat.
- Använd hushållspapper, inte disktrasa, för att torka upp rå köttsaft.
- Diska och torka knivar, köksredskap och skärbrädor noga när du skurit eller hanterat rått kött och fågelkött innan du använder dem till att bereda mat som inte ska upphettas, till exempel salladsgrönsaker.
- Lägg inte färdiglagad mat på fat där rått kött och rått fågelkött har legat.
- Skölj grönsaker.
- Sätt in kylvaror, som färskt kött, fisk och mejerivaror, i kylan så fort som möjligt.
- Bra kylskåpstemperatur är + 4 °C. Ha gärna en termometer i kylskåpet.

För personer med nedsatt immunförsvar, äldre och gravida finns också särskilda råd om bakterien listeria.

Håll dig från köksbänken vid magsjuka

Sjukdomsframkallande mikroorganismer, det vill säga bakterier, virus och parasiter som sprids via mat kan när du har magsjuka hamna på händerna i samband med toalettbesök eller via kräkningar. När du är akut magsjuk kan det finnas miljarderna av sjukdomsframkallande mikroorganismer i din avföring. Antalet minskar sedan gradvis efter att de akuta symtomen har försvunnit. Det kan dock ta några veckor, ibland månader innan de helt försvinner. När du är eller nyligen har varit magsjuk är det mer sannolikt att det finns bakterier, virus eller parasiter på dina händer. Dålig handhygien före och vid matlagning kan leda till att den mat som tillagas blir förorenad och att andra som äter av maten blir sjuka. Det kan ibland räcka att ett litet antal sjukdomsframkallande bakterier, virus eller parasiter överförs till ätfärdig mat för att göra någon annan person sjuk.

Håll händerna rena

Händerna spelar en viktig roll för smittspridning till mat. Dålig handhygien är ofta orsak till att människor i Sverige blir sjuka av maten. Mikroorganismer på händer

kan komma från oss själva, från andra människor eller från olika källor i omgivningen, till exempel djur och jord.

Handtvätt med tvål och vatten minskar antalet mikroorganismer på händerna väsentligt. Vattnet behöver inte vara varmt, men ljummet vatten är behagligare än kallt och fett och smuts går lättare att tvätta bort. Tvål behövs eftersom det löser upp fett och smuts, samt tar bort mikroorganismerna rent mekaniskt när händerna gnuggas och sköljs. Lämplig tvättid är ungefär 15 sekunder så att ett ordentligt skum bildas. Användning av handdesinfektion efter handtvätt med tvål och vatten kan ytterligare minska antalet mikroorganismer.

När det finns begränsat med vatten kan handdesinfektion vara ett alternativ. Det är lika effektivt som tvål och vatten för många avföringsbakterier. Det är däremot inte lika effektivt mot vissa parasiter och norovirus, det vill säga viruset som orsakar vinterkräksjuka.

Bakterier som stafylokocker kan finnas på huden, särskilt om huden har sår eller eksem. Om skadad hud kommer i kontakt med mat kan stafylokocker överföras till maten. Engångshandskar kan då vara bra för att täcka den skadade huden, men det är ändå viktigt att ha god handhygien.

Håll isär

När mikroorganismer överförs från en smutsig yta till en ren kallas det för korskontaminering. Det är en vanlig orsak till magsjuka. Det är främst via händer, skärbrädor och knivar som korskontaminering sker, men det kan ske under matlagningens alla moment. Om sjukdomsframkallande mikroorganismer överförs från exempelvis skärbrädor eller knivar till mat som är färdig att äta, finns det risk att den som äter maten blir magsjuk.

Disktrasor suger åt sig vätska och är svåra att rengöra. Om det finns sjukdomsframkallande bakterier, virus och parasiter på trasan kan de spridas till andra delar i köket om trasan används till att torka bänkar, luckor, kranar och handtag.

Tillagning och hantering

- De flesta bakterier/virus dör vid ordentlig upphettning.
- Mat som återuppvärmts skall ha en temperatur av 70°C.
- Kyl snabbt ned tillagad mat, det minskar risken för bakterietillväxt. Du ska försäkra dig om att nedkylningen är tillräckligt snabb, dvs. från +60°C till +6°C på högst fyra timmar.
- Skölj frukt och grönsaker noga.
- Använd inte samma skärbräda och kniv till rått kött/fisk/kyckling och grönsaker.
- Använd alltid rena och torra redskap.

- Använd aldrig diskbänken som en arbetsbänk eftersom den alltid räknas som smutsig.
- Rengör arbetsbänken innan hantering av livsmedel och håll rent på arbetsbänken under hantering, torka med papper, använd ej disktrasan.
- Varmhållning av mat ska ske vid minst +60°C under högst 2 timmar.
- Ta fram så mycket mat som beräknas gå åt.
- Spara aldrig mat som varit framme på bordet under en längre tid.
- Upptining av mat sker med fördel i kylskåp (minskar bakterietillväxt).
- Vid servering av kall mat får temperaturen högst hålla 8° C. Vid längre kallhållning använd med fördel kylbricka.
- Vid återuppvärmning av mat ska maten ha en kärntemperatur på minst 72° C. Maten får varmhållas max 2 timmar och därefter kasseras.

Håll redskap och arbetsytor rena

Både diskning för hand och i maskin fungerar bra för att få bort mikroorganismer på bänkytor, skärbrädor och redskap. Vatten löser upp smuts och diskmedel förbättrar minskningen av antalet mikroorganismer på bänkytor och diskgodset. Diskning med enbart vatten är inte tillräckligt för att få rent. Sköljning och torkning ökar minskningen ännu mer. Torkning av diskgodset eller bänkytorna är viktigt för att förhindra att eventuella kvarvarande mikroorganismer sprids till andra ytor och ätfärdiga livsmedel i köket. Rengöringen blir bättre om vattnet är varmt.

Olika ytmaterial är olika lätta att få rena. Vissa material kräver mer noggrann rengöring än andra för att få bort bakterier, virus och parasiter. Knivar och ytor av rostfritt stål är lättare att rengöra än plast och trä. Glas och keramik antas vara mitt emellan rostfritt stål och plast. Disktrasor är svårast att få helt rena om de inte kokas eller tvättas i maskin.

Rengöring

- Upprätta en städmanual med tydliga instruktioner samt checklista för köket
- Alla ytor ska vara rengjorda innan emottagande av livsmedel sker
- Alla ytor ska vara rengjorda innan matlagning sker
- Använd rätt rengöringsprodukt till rätt yta
- Rengör skärbrädor med fördel i diskmaskinen
- Använd endast trasor, borstar och svampar som tillhör köket endast i köket.
- Koka eller byt ut disktrasan varje dag
- Rengör vattenkranens sil
- Rengör ventiler och filter

Håll grönsaker rena

Grönsaker kan bli förorenade av sjukdomsframkallande mikroorganismer via bevattning, jord, gödsel, hantering eller vid kontakt med förorenat material. Halten av sjukdomsframkallande mikroorganismer på grönsaker minskar när de sköljs.

Det vanligaste sättet är att skölja grönsaker under rinnande vatten. Det går också bra att skölja i ett vattenbad. Sköljning tar bort de flesta mikroorganismerna på grönsaker, men det kan finnas några kvar. Även om inte alla mikroorganismer försvinner vid sköljning, minskar ändå antalet och då minskar även risken att bli sjuk.

Håll kylvarorna kalla

Förvaringstemperaturen har stor betydelse för hur snabbt bakterier förökar sig. Ju lägre temperatur maten förvaras i, desto långsammare förökar bakterier sig. Förvaring av kylvaror vid 4 °C gör att mikroorganismer förökar sig så långsamt att maten håller länge och risken för att bli sjuk är liten.

Förvaring av livsmedel

Bakterier växer till i temperaturintervallet +8°C till + 60°C.

Risken för bakterietillväxt är störst mellan + 20°C och + 40°C.

- Förvara mat som skall vara kall i kylskåp (+4°C - +8°C) eller vid den temperatur som står på förpackningen.
- Låt inte livsmedel som skall förvaras kallt stå så länge i rumstemperatur att temperaturen i livsmedlet stiger.
- Använd till exempel kylbricka vid servering.
- Använd termometer till kylskåpet och till frysen.

Tagit del av informationen i kapitel 2 - Rutin för livsmedelshygien

Signera när du läst informationen.

Datum	Namn	Signatur

3. Mottagning av livsmedel

Detta gäller vid mottag av beställda livsmedel (tex. Martin & Servera, Mathem mm.). Det gäller inte då du själv fysiskt handlat i livsmedelsbutik och har kontroll över leveranskedjan, då du vet hur lång tid leveransen har tagit och vad som hänt med varorna.

Arbetet med den goda måltiden börjar i varumottagningen. Varorna som ni tar in ska hålla avtalad kvalitet och temperatur. Med snabba enkla temperaturmätare och följesedeln som underlag för dokumentation blir det lätt att göra rätt.

Det är viktigt med tydliga och enkla rutiner för mottagningskontroll eftersom kyl och frysvaror så snabbt som möjligt måste in i kyl och frys. Rutinen för mottagning kan gärna sitta anslagen där man är när man gör kontrollen.



Använd följesedel som underlag för dokumentation, det räcker med att personalen skriver ”OK” och graderna vid kontrollerade livsmedel eftersom datum, varor och leverantör redan finns på pappret. ”OK” betyder att den som tagit emot varorna intygar att mottagningsrutinens alla kontroller är gjorda och att det inte var några avvikelser. Spara följesedeln i en pärm. Ha alltid på dig en rock/förkläde så att ej maten, förpackningen eller era arbetskläder kontamineras vid inleverans av varorna.

Vid varumottagning bör ni kontrollera att:

- Rätt varor är levererade och stämmer med upphandling.
- Frukt och grönt håller rätt kvalitet.
- Förpackningar är oskadade.
- Smutsigt ytteremballage tas av innan varorna ställs in i skåp, kyl och frys.
- Inga spår av skadedjur syns bland varorna.
- Datum och märkning är läsligt och korrekt.
- Frysvarorna håller -15°C eller kallare.
- Temperaturen i kylvarorna stämmer med kraven i förvaringsanvisningar och inte överstiger $+8^{\circ}\text{C}$. (En kylkedja som håller högst $+4^{\circ}\text{C}$ ökar matens hållbarhet och minskar både svinn och risk för bakterietillväxt).

Motverka fusk genom att också kontrollera att:

- Rätt varor är levererade och stämmer med upphandlingsavtalet, t.ex. ekologiskt och närproducerat.
- Varorna levereras av avtalad leverantör.
- Märkningsuppgifterna på varorna stämmer med följesedeln.

4. Checklistor och egenkontroll

Detta avsnitt gäller för alla verksamheter som lagar gemensamma måltider till brukare.

4.1 Verksamhetsbeskrivning

Fylls i en gång om året eller när ny brukare/ hyresgäst flyttar in.

År	
Månad	
Enhet	

Uppgifter om Köket

Enhetens namn	Besöksadress
Postnummer och ort	Kontaktperson-kostombud om sådant finns/ enhetschef
Telefon	E-postadress Mobil

Typ av verksamhet:

Sätt ett eller flera kryss framför den verksamhet som passar bäst	
<input type="checkbox"/>	Gruppbostad
<input type="checkbox"/>	Servicebostad
<input type="checkbox"/>	Annat

Uppgifter om verksamhetens storlek

Frukost portioner som serveras per dag	Mellanmåls portioner som serveras per dag
Lunch portioner som serveras per dag	Middagsportioner som serveras per dag
Antal specialkost	Antal anställda som arbetar med måltiderna
När serveras frukost	När serveras lunch
När serveras mellanmål	När serveras middag

4.2 Checklista: Egenkontroll utförs av enhetschef eller annan ansvarig funktion årligen

Datum:

1.0 Verksamheten		
Har det skett några förändringar som medför att verksamhetens rutiner måste ändras? Ja, följande	Ja	Nej
2. Rutin Personlig hygien		
Följs rutinerna?	Ja	Nej
Sker den dokumentation som rutinen anger?	Ja	Nej
Behöver rutinen förändras? Om ja, med följande.	Ja	Nej
3.0 Rutin för utbildning		
Följs rutinen?	Ja	Nej
Sker den dokumentation som rutinen anger	Ja	Nej
Behöver rutinen förändras? Om ja, med följande.	Ja	Nej
4.0 Underhåll av lokaler och utrustning		
Följs rutinerna?	Ja	Nej
Sker den dokumentation som rutinen anger?	Ja	Nej
Behöver rutinen förändras? Om ja, med följande.	Ja	Nej
5.0 Rengöring av lokaler och utrustning		
Följs rutinerna?	Ja	Nej
Sker den dokumentation som rutinen anger?	Ja	Nej
Behöver rutinen förändras? Om ja, med följande.	Ja	Nej
6.0 Skadedjur		
Följs rutinerna?	Ja	Nej
Sker den dokumentation som rutinen anger?	Ja	Nej
Behöver rutinen förändras? Om ja, med följande.	Ja	Nej
7.0 Avfall och returgods		
Följs rutinerna?	Ja	Nej
Behöver rutinen förändras? Om ja, med följande.	Ja	Nej
8.0 Förpackningsmaterial		
Följs rutinerna?	Ja	Nej
Behöver rutinen förändras? Om ja, med följande.	Ja	Nej

9.0 Märkning		
Följs rutinerna?	Ja	Nej
Sker den dokumentation som rutinen anger?	Ja	Nej
Behöver rutinen förändras? Om ja, med följande.	Ja	Nej
10. Mottagningskontroll av varor och emballage		
Följs rutinerna?	Ja	Nej
Sker den dokumentation som rutinen anger?	Ja	Nej
Behöver rutinen förändras? Om ja, med följande.	Ja	Nej
11. Tid och temperaturkontroll		
Följs rutinerna?	Ja	Nej
Sker den dokumentation som rutinen anger?	Ja	Nej
Behöver rutinen förändras? Om ja, med följande.	Ja	Nej
12. Spårbarhet		
Följs rutinerna?	Ja	Nej
Behöver rutinen förändras? Om ja, med följande.	Ja	Nej
13. Reklamationer och återkallade av varor		
Följs rutinerna?	Ja	Nej
Behöver rutinen förändras? Om ja, med följande.	Ja	Nej
14. Vatten		
Följs rutinerna?	Ja	Nej
Sker den dokumentation som rutinen anger?	Ja	Nej
Behöver rutinen förändras? Om ja, med följande.	Ja	Nej
15. Information till vikarier		
Följs rutinerna?	Ja	Nej
Sker den dokumentation som rutinen anger?		
Behöver rutinen förändras? Om ja, med följande.		
16. Distribution av livsmedel och färdiglagade maträtter		
Följs rutinerna?	Ja	Nej
Sker den dokumentation som rutinen anger?	Ja	Nej
Behöver rutinen förändras? Om ja, med följande.	Ja	Nej

4.3 Riktlinjer för personlig hygien

Alla medarbetare som arbetar med gemensamma måltider är skyldiga att ha läst och att följa rutinen.

Arbetskläder

- Arbetskläderna ska vara hela och rena och förkläde ska användas vid matlagning.
- Långt hår ska vara uppsatt, har man skägg skall skäggskydd användas.
- Arbetskläder och arbetsskor får inte användas på rasten om man lämnar arbetsplatsen och t.ex. går ut och röker (se riktlinjer om rökfri arbetstid).

Handhygien

- Naglar ska vara kortklippta och utan nagellack.
- Händer och underarmar skall tvättas med rinnande vatten och flytande tvål och torkas av med pappershandduk: Innan arbetspassets början, före ny arbetsuppgift, efter toalettbesök, efter rast och efter kontakt med hår eller ansikte.
- Plasthandskar ska användas för att täcka sår/skada på händerna. Handskar ska bytas ofta, vid varje nytt arbetsmoment innan/efter rast, toalettbesök etc.
- Tänk på att det samlas mycket bakterier på telefonen, var noga med att hålla den ren och fräsch.

Smycken

- Inga smycken, klockor eller synlig piercing får bäras.

Sår/Sjukdom

- Sår på händer och underarmar skall täckas med plåster och engångshandskar ska användas.
- Vid magsjuka ska arbetstagaren vara hemma 48 timmar efter sista kräkning eller diarré.
- Vid misstanke om smitta, sjukdom eller skada som kan göra livsmedel otjänliga skall medarbetaren ta kontakt med enhetschef.

Telefon

- Privata mobiltelefoner och musikspelare får ej användas i köket.

4.4 Rengöringsschema

Rutin: Fyll i rengöringsschema och hur ofta det finns behov av städning. Ta bara med de utrymmen och utrustning som finns i köket, man kan fritt lägga till ytterligare utrymmen eller utrustning till sin lista.

Denna lista används som grund för checklista 5.1 och 5.2 där dokumentation av rengöring sker löpande.

Utrymme/utrustning	Hur ofta rengörs det?
Kök	
Ugnar	
Mikrovågsugn	
Diskmaskin	
Bänkar och hyllor	
Golvrengöring	
Golvbrunnar	
Vattensil/tapp	
Fläkt	
Förvaringsutrymmen	
Kyl 1	
Kyl 2	
Kyl 3	
Kyl 4	
Frys 1	
Frys 2	
Frys 3	
Frys 4	
Skåp	

Skafferi	
----------	--

Matsal	
Golvrengöring	
Stolar och bord	
Serveringsdiskar	
Övrigt	
Värmeskåp	
Nedkylningsskåp	

4.5 Checklista Veckostädning

Rutin: Då veckans rengöringsrutiner enligt checklista 5.0 är genomförda signeras veckostädningen nedan.

Hur ofta: En gång i veckan

Vecka	Avvikelse/Kommentar	Signatur

4.6 Checklista Månadsstädning

Rutin: Då månadens rengöringsrutiner enligt checklista 5.0 är genomförda signeras månadsstädningen nedan.

Hur ofta: En gång i månaden

Månad	Avvikelse/Kommentar	Signatur

4.7 Checklista Kvartalstädning

Rutin: Då kvartalstädning enligt checklista 5.0 är utförd signeras storstädningen nedan.

Hur ofta: Var tredje månad

Månad	Avvikelse/Kommentar	Signatur

4.8 Exempel köksrutiner att skriva ut

Köksrutiner

- Alla ytor ska vara rengjorda innan emottagande av livsmedel sker
- Alla ytor ska vara rengjorda innan matlagning sker
- Använd rätt rengöringsprodukt till rätt yta
- Använd endast trasor, borstar och svampar som tillhör köket endast i köket.
- Använd endast handskar vid hantering av köttfärs och kyckling
- Tvätta händerna enligt basal handhygienrutin.
- Använd förkläde vid matlagning.
- Återuppvärmd mat som inte går åt vid måltiden kasseras eller varmhålls vid min 60°C i max 2 timmar

Rengöring

Efter varje användning

- Rengör Micro
- Rengör skärbrädor i diskmaskinen
- ,Torka av spisen

Varje dag

- Torka bänkskivor, köksluckor handtag och skåpet under diskhon: Görs varje dag i samband med middagen
- Koka eller byt ut disktrasan varje kväll: efter kvällsfikat
- Byt ut förkläde, handdukar och grytlappar: efter kvällsfikat

En gång i veckan

- Städa kylskåp vån 2 onsdagar: vån 1 söndag
- Läs av termometrarna: görs av nattpersonal på söndagar
- Töm ur brödrosten: måndag fm
- Rengör ugn: görs av nattpersonalen på söndagar
- Städa diskmaskinen och rengör filtret: tisdag fm
- Byt diskborste varje: söndag efter kvällsfika

En gång i kvartalet

- Frosta av frysen (jan, april, juli, oktober): natten/dagpersonal fyll i listan
- Torka ur skafferiet (feb, maj, aug, nov): natten/dag personal fyll i listan
- Rengör ventiler och fläktfilter och vattenkranens sil (mars, jun, sep, december): Nattpersonalen

4.9 Checklista - förebygga problem med skadedjur

Syftet med checklistan är att säkerställa att skadedjur och insekter (mjöl och brödbaggar, myror, möss mm.) inte ska förekomma i kökslokalerna.

Information om hur problem med skadedjur förebyggs: [Folder/Broschyr Göteborgs Stad \(goteborg.se\)](#)

Om problem med skadedjur uppstår ta del av denna information: [Skadedjurshantering - Lokaler i staden - Göteborgs Stads intranät \(goteborg.se\)](#)

Hur ofta: Vid synligt behov

Lokalen har kontrollerats för att förhindra skadedjursangrepp Datum	Åtgärdsbehov	Planerad åtgärd Datum	Ansvarig har meddelats Datum	Åtgärdat Datum	Sign.

4.10 Checklista temperatur i kylar

Temperatur: Temperaturen i kylar får ej överstiga 8° C.

Hur ofta: En gång i veckan

Datum	Kyl 1	Kyl 2	Kyl 3	Kyl 4	Vidtagen åtgärd vid avvikelse	Sign.

4.11 Checklista temperatur frysar

Temperatur: Temperaturen i frysarna -18° C till -23° C

Hur ofta: En gång i veckan

Datum	Frys 1	Frys 2	Frys 3	Frys 4	Vidtagen åtgärd vid avvikelse	Sign.

5. Checklistor vid behov

Nedanstående checklistor används vid behov.

5.1 Checklista felaktig eller förändrad märkning av livsmedel och maträtt från leverantör eller tillagningskök

Rutin: Vid brister i märkning på livsmedel och maträtt ifrån leverantör eller tillagningskök, dokumentera på checklista.

Hur ofta: Vid felaktig eller förändrad märkning

Maträtt/livsmedel	Typ av fel/ Kommentar	Tillverkare/ tillagningskök	Åtgärd	Sign.

5.2 Checklista Varumottagning kylda och frysta livsmedel från leverantör

Rutin: Vid leverans (gäller inte om livsmedels köps in direkt från affären) kontrollera att varorna stämmer mot beställningen och Temperaturkontroll på en fryst och en kyld vara.

Temperaturer:

- Frysta varor min -18°C (-15°C)
- Kylvaror max $+8^{\circ}\text{C}$
- Köttfärs max $+4^{\circ}\text{C}$
- Fisk, skaldjur max $+2^{\circ}\text{C}$

Hur ofta: Vid leverans

Datum	Tid	Produkt/leverantör	Temperatur kylvara	Temperatur frysvara	Åtgärd	Sign.

5.3 Checklista Mottagning varmmat från leverantör eller tillagningskök

Rutin: Temperaturkontroll på ett varmt livsmedel. Vid avvikelse kontakta tillagningsköket och dokumentera nedan.

Temperaturer: Livsmedel över 60° C

Hur ofta: vid mottagning av varmmat

Datum	Tid	Livsmedel	Temperatur	Övrigt	Sign.

Checklista 9.5 Temperatur nedkylning

Temperatur: Maten ska inom fyra timmar ha en kärntemperatur på minst 8° C

Hur ofta: Vid varje nedkylning

Datum	Maträtt/ livsmedel	Tid	Temperatur påbörjad nedkylning	Tid	Temperatur avslutad nedkylning	Övrigt	Sign.

Checklista 9.6 Temperatur varmhållning

Temperatur: Temperaturen skall hålla minst 60° C om man använder sig av värmeskåp eller spis/ugn.

Hur ofta:

Datum	Livsmedel	Temperatur vid påbörjad varmhållning.	Temperatur vid varmhållning efter ca 1 timma.	Vidtagen åtgärd vid avvikelse	Sign.

Checklista 10.0 Temperatur mottagning av maträtt

Temperatur:

- Varm mat: Temperaturen skall hålla lägst 60° C
- Kall mat: Temperaturen skall hålla högst 8° C

Hur ofta:

Datum	Livsmedel	Temperatur vid mottagning av maträtt	Vidtagen åtgärd vid avvikelse	Sign.

Checklista 4.1 Kontroll av termometrar

Gör en temperaturkontroll i kokande vatten (referenstemperatur 100°C max diff +/- 2°C)

- Fyll en kastrull med vatten.
- Koka upp.
- Stick ner termometerns givare i vattnet.
- Läs av och dokumentera.
- Detta ska sparas i egenkontrollpärm.

Hur ofta: En gång per år

Datum	Temperatur vid kontroll i kokande vatten	Avvikelse	Sign.