

Produksjonshygiene

Kontroller alltid råvarene du skal bruke i forhold til lukt og utseende. Ikke bruk råvarer med dårlig kvalitet.
Hold ubehandlede varer atskilt fra ferdig tilberedte varer.

Vær spesielt oppmerksom på allergener:

Allergikere kan bli svært syke og få dødelige allergiske reaksjoner dersom de får i seg allergener.

- Vask alltid utstyr og redskaper før produksjon av allergenfrie varer
- Hold allergenfrie varer atskilt fra varer med allergener

Soneinndeling

Soneinndeling/skilte mellom arbeidsoperasjoner kan gjøres på flere måter:

- Ulike rom
- Ulike tidspunkt
- Ulikt utstyr

Varemottak er uren sone. Andre rom er rene soner!

Orden, renhold og vedlikehold

- Utrangert utstyr og lignende fjernes fra lokalet
- Vaske- og desinfeksjonsmidler skal plasseres i egen hylle eller skap atskilt fra håndtering av mat
- Renhold skal utføres i henhold til renholdsplanen
- Vask arbeidsbenker mellom ulike arbeidsoperasjoner
- Oppvaskmaskin tømmes og spyles ved behov - inntil flere ganger daglig
- Gi beskjed til Teamleder kjøkken dersom du oppdager skader på innredning, maskiner eller utstyr!
- Maskiner skal vedlikeholdes i henhold til anvisninger fra leverandører

ISO-Piloten AS gjennomfører hygieneinspeksjon en gang per år, Renholds og temperaturkontroll 4 ganger per år.

Avfallshåndtering

Oppsamlingsenheter i kjøkkenet tømmes minimum etter hvert skift. Stativ rengjøres daglig. Avfall sorteres i restavfall, glass og metall, plast og papp.

Fugl, insekter og skadedyr

Giske Kommune har skadedyravtale. Vaktmester har besøksrapporter. Ta kontakt med dem dersom du har mistanke om at skadedyr befinner seg i området. Desinfeksjonsarbeid og bekjempelsesarbeid mot insekter og andre skadedyr, skal skje ved egnede metoder. Større arbeider skal utføres i samråd med tilsynsmyndigheten. Fjern busker, høyt gress og lignende rundt bygningen slik at skadedyr ikke finner gjemmesteder

Merkepliktige allergener:

- Peanøtter og peanøttprodukter
- Nøtter og nøtteprodukter
- Fisk
- Skaldyr
- Melk og melkeprodukt
- Egg og eggprodukt
- Gluten
- Soya
- Selleri
- Sennep
- Sesamfrø
- Svoveldioksid og sulfitt
- Lupin
- Bløtdyr



OBS!

Insekter legger egg i matrester- og larver kan utvikles i løpet av 24 timer ved 20°C.