

Opplæring

Alle nyansatte skal gjennomgå opplæring i Trygg Mat systemet. Opplæringen skal dokumenteres i form av en opplæringsrapport hvor både den ansatte og Teamleder kjøkken signerer for at ulike emner i Trygg Mat systemet er gjennomgått.

For ansatte ved Giske Omsorgssenter vil en samlet opplæring finne sted 10.03.2015.

Opplæringsrapporten skal arkiveres i perm for registreringer, flik 7, og skal arkiveres så lenge ansettelsesforholdet varer.

Opplæringsrapport

Ansatt:

Ansatt dato:

Stilling:

Nyansatte skal gjennomgå følgende opplæring:

Emne	Dato	Ansatt	Teamleder kjøkken	Merkn.
Personlig hygiene (Avsnitt 3.1)				
Produksjonshygiene (Avsnitt 3.2)				
Avfallshåndtering (Avsnitt 3.2)				
Fugl, insekter og skadedyr (Avsnitt 3.2)				
Innkjøp og varemottak (Avsnitt 4.1)				
Lagring/varerullering Tørrvare-, kjøle og fryselager (Avsnitt 4.2) Temperaturregistrering				
Produksjonsrutiner (Avsnitt 4.3)				
Frambud (Avsnitt 4.4)				
Avviksrapportering (Avsnitt 5.2)				
Sporing (Avsnitt 5.1)				
HACCP-analyse (Kapittel 2)				

Etter gjennomgang med Teamleder kjøkken skal begge signere på at opplæring er gjennomført. Opplæringsrapporten arkiveres i registreringsperm bak flik 7, og skal arkiveres så lenge ansettelsesforholdet varer.