

XXXXX administration

Hvad er rene og urene områder ?

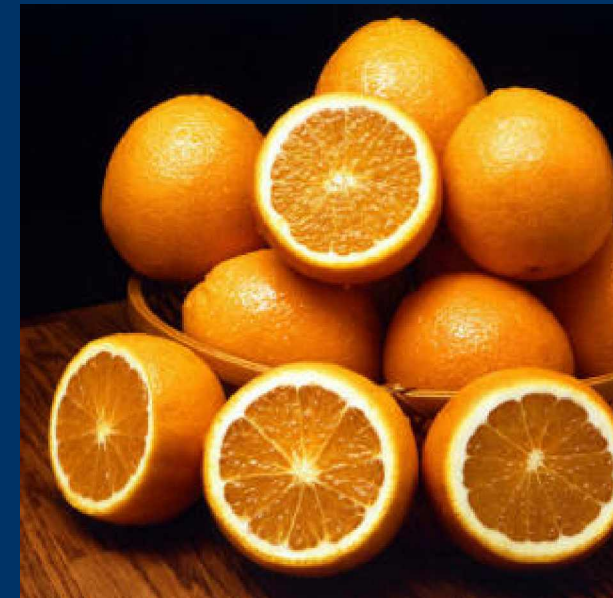
RENE OMRÅDER	URENE OMRÅDER
Produktionsområderne: Fortilberedningsrummene, varm diæt, varmproduktion, og koldproduktion	Kontorer / kontorgang
	Toiletter
	Pauserum
Kølerum og Kølelager på 1. sal samt kølelager i stuen	Stikelevator
Rent område i opvasken	Urent område i opvasken
	Varemodtagelse og tørlagre

Urene områder, er områder hvor der er snavs og bakterier, der kan overføres til rene områder hvis du ikke passer på. Så det er vigtigt, at vaske hænder før du begynder at arbejde eller færdes i rene områder.

Udarbejdet af
Dennis Eriksen
April 2003
Revideret november 2003

Retningslinier for hygiejne til medarbejdere i

Administrations Personel.



Template:

Hygiejne SOP for brug i mindre fødevarer virksomheder eller central køkkener.

Hvorfor hygiejne ?

Du er ansat i XXXX, som er en levnedsmiddelvirksomhed, der producerer og leverer mad til patienter der er syge og svækkede. Deres modstandskraft er ikke så stærk som raske menneskers. Derfor er det meget vigtigt at sikre en høj hygiejnisk standard. Dette skal bl.a. sikres gennem en høj personlig hygiejne.

Dit ansvar når du færdes i produktionsområderne er:

- At vaske hænder når du færdes i produktionsområderne
- At langt hår er bundet op
- At bære hovedbeklædning
- At du ikke bære ur, ringe og armbånd, hvis du skal arbejde i produktionsområderne
- At du bære uniform eller overtrækstøj

Der er udarbejdet hygiejnepjecer for hvert område i Centralkøkkenet. Produktionsområderne, servicegruppen og distribution, samt lager/varemodtagelse.

Hvornår skal jeg vaske hænder ?

På en normal arbejdsdag er dine hænder i berøring med mange urene ting, som f.eks. håndtag, urent pc-tastatur, papir, emballage, urent inventar, osv. osv. osv.....

- ü Efter toilet besøg
- ü Før du færdes i produktionsområderne
- ü Og selvfølgelig når du selv føler det er påkrævet

Hvordan sikres en høj hygiejnisk standard ?

Ved at du følger de retningslinier som gælder for de forskellige områder. Det er især retningslinier for den personlige hygiejne du

og dine kollegaer skal følge. Det er vigtigt at du overholder disse beskrivelser/regler hver dag.

Hvad er bakterier ?

Bakterier er små mikroorganismer, som stort set findes over alt og som ikke kan ses med det blotte øje. De fleste bakterier er helt uskadelige, men nogle kan fordærve vores mad, mens andre bakterier kan forgifte den mad vi spiser. Det er disse bakterier, der kan give problemer i produktionen. Vi har ansvaret for at patienterne ikke bliver syge af den mad vi producerer og leverer. De uønskede bakterier kan undgås ved at Centralkøkkenet, dig selv og dine kollegaer i fællesskab sikrer en høj hygiejnisk standard.

Hvad er de administrative områders ansvar ?

Den hygiejniske standard er fastsat af ledelsen i Centralkøkkenet og af Fødevareregionen. Det er vigtigt, at du har den fornødne forståelse og viden omkring den personlige hygiejne. At du overholder den og respekterer, at regler i resten af Centralkøkkenet skal overholdes, når du færdes i disse områder.

Personlig hygiejne er et personligt spørgsmål, men også et personligt ansvar. Derfor skal du sikre, at din personlige hygiejne lever op til de retningslinier, som forefindes i Centralkøkkenet. Det vil altid være den enkelte medarbejders vurdering og indsats der afgør, hvilket hygiejneniveau Centralkøkkenet befinder sig på.

Egenkontrol

Fødevedirektoratet stiller krav om, at alle levnedsmiddelvirksomheder indfører egenkontrol. Denne pjece er en del af Centralkøkkenets egenkontrolprogram og de retningslinier der nævnes, tager bl.a. udgangspunkt i Fødevarerministeriets gældende bekendtgørelser om fødevarerhygiejne og egenkontrol, samt uddannelse i fødevarerhygiejne.