

**Rutin**  
**Process:** 2.11 RGK Mat och måltider  
**Område:** Egenkontrollprogram för avdelningskök  
**Giltig fr.o.m:** 2018-06-01  
**Giltig t.o.m:** 2020-05-31 00:00:00  
**Faktaägare:** Doris Johansson, Verksamhetschef, Kost och restauranger  
**Fastställd av:** Doris Johansson, Verksamhetschef, Kost och restauranger  
**Revisions nr:** 2  
**Identifierare:** 80959



## Skadedjur

**Gäller för:** Region Kronoberg

**Faktaägare:** Doris Johansson, Verksamhetschef, Kost och restauranger  
Ellinor Mårtensson, Anticimex

## Syfte

Säkerställa att skadedjur och skadeinsekter inte kommer in eller etablerar sig i lokalerna, förstör material, utrustning eller varor och kontaminera livsmedel.

## Ansvar

Avdelningschefen.

## Övervakning/rutin

Övervakning av skadedjur görs av personalen kontinuerligt, i det dagliga arbetet. Regelbunden städning utförs och dokumenteras.

## Åtgärdsgränser och korrigerande åtgärder

Fönster som finns i köket ska alltid vara stängt. Kontroll av torrvaror i skåp och lådor med jämna mellanrum så att gamla produkter inte blir stående. Städning ska ske regelbundet så att skadedjur inte kan finna föda i t.ex. spill.

## Dokumentation

Dokumentation görs enbart när det förekommer avvikelser/upptäckt av skadedjur. Den visuella rengöringskontrollen utförs och dokumenteras en gång per vecka i städchecklistan.