

Rengöring

Gäller för: Region Kronoberg

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

Syfte

Rutinen ska säkerställa att livsmedel inte blir förorenade under hanteringen på grund av att lokaler och utrustning ej är tillräckligt rena.

Ansvar

Avdelningschefen.

Övervakning/rutin

Städning sker enligt städschema som upprättas i avdelningsköken.
Rengöringsmätningar görs av utomstående (Anticimex) en gång per år, på cirka 3 objekt.

Separat rengöringsutrustning ska användas i köket.
Visuell rengöringskontroll utföres 1 gång per vecka.

Åtgärdsgränser och korrigerande åtgärder

Ändra städrutiner/städschema om det visar sig vid visuella inspektioner att det inte blir rent, eller om rengöringsprover visar på dålig rengöring.

Dokumentation

Vid den visuella rengöringskontrollen fylls städchecklistan i genom att signatur skrivs i rutan. Dokumentation av rengöringsprover sparas.