

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: 81151



Underhåll och utrustning

Gäller för: Region Kronoberg

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

Syfte

Inredning och utrustning ska uppfylla god hygienisk standard. Det ska vara tätt, slätt och lätt och göra rent.

Ansvar

Avdelningschef.

Övervakning/rutin

En gång per år vid den årliga revisionen kontrolleras behovet av underhåll. Löpande dokumenteras avvikelser som upptäcks av personalen.

Om termometrar behöver beställas går det bra att göra detta via centralköken.

Åtgärdsgränser och korrigerande åtgärder

Om det förekommer fel och brister som får en negativ påverkan på livsmedlens hygieniska kvalitet, ska det rapporteras som en avvikelse. Löpande underhåll och reparationer görs som är nödvändiga för att livsmedel skall kunna hanteras säkert.

Dokumentation

Avvikelser dokumenteras i datorprogrammet Synergi.