

Komplet vejledning til
korrekt og effektiv
rengøring, samt
kontrolprogrammer.

HYGIEJNE- OG RENGØRINGSHÅNDBOG FOR BAGER/KONDITOR

Udviklet af
Novadan

Platinvej 21
DK - 6000 Kolding
Tlf. +45 76 34 84 00
www.novadan.dk

NOVADAN®

HYGIEJNE- OG RENGØRINGSHÅNDBOG

Novadan har udarbejdet denne mappe, som er specielt målrettet bagere og konditorer. Det er tanken, at mappen skal bruges som opslagsværk.

I indholdsfortegnelsen kan du hurtigt få et overblik over mappens indhold. For hvert enkelt område ser du en udførlig vejledning for anvendelse af produkterne og rengøringsprocessen.

Endvidere ses en rengørings- og hygiejneplan, samt generelle retningslinjer for bagere/konditorer.

Novadan er den førende leverandør af miljørigtige rengøringsmidler og udvikler målrettet midler tilpasset de specielle danske krav til miljø og arbejdsmiljø. Den kemiske sammensætning af Novadans produkter er udarbejdet efter alle de seneste bekendtgørelser og forordninger og opfylder derfor allerede nu fremtidens krav.

Bagest kan du læse om egenkontrolsprogrammer, og hvad du skal være opmærksom på i den forbindelse.



INDHOLDSFORTEGNELSE

Generelle retningslinjer.....	3
Rengørings- og hygiejneplan.....	4
Håndhygiejne.....	5
Bagerborde.....	6
Stålborde.....	7
Maskiner.....	8
Ovne/Raskeskabe/Herd-ovne.....	9
Æltemaskiner/mixere.....	10
Knive/redskaber.....	11
Udsugningsfiltre/ventilation.....	12
Pladepudser/blankeklader/salgsplader.....	13
Pålægsmaskiner.....	14
Friture.....	15
Maskinopvaskere.....	16
Betjeningsdiske.....	17
Gulve.....	18
Lagerrum/kælderrum/inventar.....	19
Gulvrister.....	20
Køleskabe.....	21
Fryser og fryserum.....	22
Inventar (vægge, fliser, borde og hylder).....	23
Espresso-/kaffemaskiner.....	24
Varebiler.....	25
Toiletter.....	26
Tekstilvask.....	27
Køkkenvægte.....	28
Egenkontrol.....	29
Tips og tricks.....	30

GENERELLE RETNINGSLINJER

- Oprydning, fjernelse af papir, emballager, tømning af affaldsbeholdere.
- Redskaber og løsele til maskiner samles sammen og rengøres manuelt eller i en opvaskemaskine.
- Maskiner klargøres til rengøring (grovrengøres)
- Borde, maskiner og øvrigt inventar rengøres
- Gulvet grovspules med koldt vand, afskrabes og fejes med en stiv kost
- Rengøringsmiddel udlægges på vaskbare flader og på gulvet
- De skrubbes med børste og stiv kost
- Alle flader og dele skylles grundigt med vand
- Desinfektionsmiddel udlægges på de foreskrevne kritiske punkter.
- Gulve og vandrette flader afskrabes tør med en gummiskraber
- Rengøringsrekvisitter rengøres og hænges op før tørring

KEMIPLAN FOR OVERFLADEBEHANDLING OG DESINFEKTION

Dag	Grov spul	Sæbe/overflade rengøring	Skyl	Desinfektion	Slut skyl
Mandag	X	Foam Alka 334 (32 T)	X	Desinfect Maxi	X
Tirsdag	X	Foam Alka 334 (32 T)	X	Desinfect Maxi	X
Onsdag	X	Foam Acid 335	X	Desinfect Maxi	X
Torsdag	X	Foam Alka 334 (32 T)	X	Desinfect Maxi	X
Fredag	X	Foam Alka 334 (32 T)	X	Desinfect Maxi	X

RENGØRINGS- OG HYGIEJNEPLAN

Emne	Dagligt	2x uge	1x uge	Månedligt	Produkt/ dosering	Metode
Køkken	X					
Gulve	X					
Vægge, låger m.m.	X					
Arbejdsborde	X					
Skærebrætter	X					
Komfurer	X					
Redskaber	X					
Affaldsstativer	X					
Desinfektion	X					
Toiletter	X					
Hylde		X				
Ovn indvendig			X			
Køleskabe og rum			X			
Maskiner trækkes ud fra væg			X			
Afkalkning			X			
Telefon			X			
Filter i udsugning				X		
Lagerum						
Gulv fejes	X					
Gulv vaskes			X			
Lagerhylde				X		
Personlig hygiejne						
Håndvask	X					Flere gange dagligt. Altid ved produktionsskift. Altid efter toiletbesøg. Benyt sæbedispenser.
Hånddesinfektion	X					Flere gange dagligt. Ved behov.
Arbejdstøj	X					Rent tøj hver dag.
Generelt	X					Ingen smykker og neglelak. Langt hår skal sættes op.

HÅNDHYGIEJNE



PRODUKTNAVN

MIKO Soft Cream Soap eller MIKO Pearl Cream Soap
Combi Des 70%, **Combi Des** 85% eller Combi Des Gel 85%
MIKO Soft Hand Lotion

HJÆLPEMIDLER

Vægdispenser til albuebetjening

VEJLEDNING

1. For at undgå krydssmitte er det særdeles vigtigt, at der vaskes hænder
 - Ved arbejdsstart
 - Ved produktionsskift
 - Efter kundekontakt
 - Efter telefonsamtaler
 - Efter spisepauser
 - Efter kontakt med lagervarer
 - Efter toiletbesøg
2. Ved toiletbesøg vaskes hænder på toilet og igen ved arbejdsplads.
 - Brug af sæbe. Vask i koldt vand af 2 grunde.
 1. Varmt vand skyller det naturlige hudfedt af. Dette kan forårsage hudirritation.
 2. Varmt vand kan indeholde bakterier
3. Er vandhanen uden specialgreb tages et stykke engangspapir for at undgå bakterieoverførsel fra armaturets håndgreb, når der lukkes for vandet.
4. Tør hænderne i engangspapir.

BAGERBORDE



PRODUKTNAVN

Bistro IMO 311
IPA Sprit Wipes

HJÆLPEMIDLER

Vikan nylonbørste (stiv)
Lavetteklude

VEJLEDNING

1. Bordet afryddes og tømmes
2. Bordet afskrabes
3. Afvask bordet med Bistro Imo 311 og en stiv nylonbørste, og tør grundigt efter med en ren, opvredet lavette klud.
4. Bordet bør olieres med stenolie mindst een gang om ugen for at modvirke udtørring af træet.
5. Det anbefales, at der kun bliver fremstillet produkter, som skal bages i en ovn, da træborde er inficerede.
6. Desinfektion: IPA Sprit Wipes

STÅLBORDE



PRODUKTNAVN

Bistro IMO 311
IPA Sprit Wipes (el. flydende)

HJÆLPEMIDLER

Vikan, blå doodlebuch
Vikan mop. Damp 47/48
Lavetteklude fås i flere farver

VEJLEDNING

1. Bordet afryddes og tømmes
2. Bordet afskrabes
3. Afvask bordet med Bistro Imo 311 og en stiv nylonbørste (må ikke ridse overfladen)
4. Bordet afskyldes og tørres efter med en ren Lavette klud.
5. Link til desinfektion

OBS:

Hvis bordet anvendes direkte som arbejdsbord for fremstilling af desserter og flødekager, skal det desinficeres.

MASKINER



PRODUKTNAVN

Novaclean Spray

HJÆLPEMIDLER

Håndbørste, Vikan
Lavetteklude

VEJLEDNING

1. Bordet tømmes
2. Rullebordet fejes rent med en håndbørste
3. Påfør Novaclean Spray på en lavetteklud, således lavettekluden er let fugtig. Rengør rullebordet
4. Aftør evt. derefter rullebordet med en tør lavetteklud

Da ovennævnte maskiner meget dårligt tåler vand, kan de udvendige flader kun aftørres med en hårdt opvredet klud. Vær meget opmærksom på de elektriske knapper og ledninger. De er ikke i vandtæt udførelse.

OVNE/RASKESKABE/ HERDOVNE



PRODUKTNAVN

Bistro Oven 346 (manuelt).
Bistro Oven 347 (automatisk)
Bistro Oven Rinse 381 (automatisk)
Bistro Imo 310

HJÆLPEMIDLER

Vikan, lang håndbørste fås i 5 farver
Håndskurenylon, blå
Lavetteklude fås i flere farver

VEJLEDNING (OVNE)

1. Ovnens temperatur må højst være 50°C på bagvæggen
2. Komfur rengøres med koncentreret grill og ovnrens, med børste eller skurenylonmaskinen
3. Skylls med rent vand
4. Aftørres med klud eller papir

VEJLEDNING (RASKESKABE)

5. Kemi udlægges og opløsningen virker i nogle minutter
6. Afvask grundigt med børste
7. Afskylles og afskrabes/tørres med gummiskraber og lavetteklud

VEJLEDNING (HERDOVNE/PIZZAOVNE)

8. Glasset kan renses med Bistro Imo 310



ÆLTEMASKINER/MIXERE



PRODUKTNAVN

Bistro Manu 740
Bistro Imo 311
Desinfect O

HJÆLPEMIDLER

Vikan afsæbningsbørste 3087, fås i 5 farver
Håndskurenylon, blå
Lavetteklude, fås i flere farver

VEJLEDNING

1. Kontroller at maskinen er afbrudt
2. Maskinen adskilles og løsdele vaskes i opvaskemaskine
3. Maskinen aftørres for eventuelt afskær, og maskinen indsæbes med børste eller skurenylon
4. Aftørres med en fugtig klud
5. Maskinen samles og afprøves
6. Husk desinfektion efter slibning af kniven

DESINFEKTION

7. Efter rengøring påføres Desinfect O opløsning
8. Lad det virke i min. 5 minutter.
9. Maskinen skylls med rent vand
10. Aftørres med tør klud eller papir

OBS:

Hvis der skiftes fra dej til eks. kagecreme, flødeskum o.l., skal der foretages en mellemrengøring



KNIVE/REDSKABER



PRODUKTNAVN

Bistro Manu 740
Maskinopvask
Desinfect O

HJÆLPEMIDLER

Vikan afsæbningsbørste 3087, fås i 5 farver
Håndskurenylon, blå
Lavetteklude, fås i flere farver

VEJLEDNING

1. Som udgangspunkt vaskes mindre redskaber såsom knive og skærebrætter m.m. i opvaskemaskine
2. Større hjælperedskaber rengøres med brugsopløsning
3. Skylles grundigt med vand
4. Aftørres med tør klud eller vand

DESINFEKTION

5. Redskaber, som ikke kan gå i opvaskemaskinen, afsæbes
6. Sættes i blød i Desinfect O opløsning min. 5 minutter
7. Skylles med koldt vand
8. Aftørres med tør klud eller papir

OBS:

KNIVE: Rengøres ved hvert produktskift

REDSKABER: (Sprøjteposen f.eks. remonce og borgmestermasse). Husk at hænge den på et tørrestativ

UDSUGNINGSFILTRE/VENTILATION



PRODUKTNAVN

Bistro Imo 311
Maskinopvask

HJÆLPEMIDLER

Vikan afsæbningsbørste 3087, fås i 5 farver
Lavetteklude, fås i flere farver

VEJLEDNING (MANUELT)

1. Nedtag filtersektionerne
2. Opløs Bistro Imo 311 i varmt vand og læg filtrene i blød
3. Lad filtrene ligge i ca. 15 min og gennemskyl filtrene med vand

VEJLEDNING (MASKINELT)

4. Nedtag filtersektionerne
5. Filtersektionerne vaskes i maskinopvasken

OBS I:

Vær opmærksom på, at udsugningsfiltre/ventilation giver fortræffelig grobund for bakterier

OBS II:

Såfremt filtrene er fremstillet i letmetal, skal disse vaskes med et aluminiumssikre maskinopvaske-middel

PLADEPUDSERE/BLANKE- PLADER/SALGSPLADER



MANUEL RENGØRING

PRODUKTNAVN

Bistro Imo 311

HJÆLPEMIDLER

Vikan nylonbørste (stiv)
Lavetteklude

VEJLEDNING

1. Bagepladerne børstes efter behov
2. Skuffen for opsamling af rester tømmes en gang om ugen
3. Skuffen børstes herefter ren
4. Afvask med Bistro Imo 311 med stiv nylonbørste, tør efter med Lavetteklud
5. Maskinen adskilles en gang om måneden, grovrenses og afvaskes indvendigt

VEJLEDNING (MANUELT)

1. Afvask med stiv nylonbørste
2. Skyl efter med vand
3. Aftør pladerne med en IPA Sprit Wipes

MASKINEL RENGØRING

PRODUKTNAVN

Maskinopvask
Bistro Manu 740
IPA Sprit Wipes

VEJLEDNING (MASKINELT)

1. Vask pladerne i maskinopvasken
2. Aftør pladerne med IPA Sprit Wipes

PÅLÆGSMASKINER



PRODUKTNAVN

Bistro Manu 740
Bistro Imo 311
Desinfect O

HJÆLPEMIDLER

Vikan afsæbningsbørste 3087, fås i 5 farver.
Håndskurenylon, blå.
Lavetteklude, fås i flere farver.

VEJLEDNING

1. Kontroller at maskinen er afbrudt
2. Maskinen adskilles og løsele vaskes i opvaskemaskine
3. Maskinen aftørres for eventuelt afskær, og maskine indsæbes med børste eller skurenylon
4. Aftørres med en fugtig klud
5. Maskinen samles og afprøves

DESINFEKTION

6. Efter rengøring påføres Desinfect O opløsning
7. Lad det virke i min. 5 minutter
8. Maskinen skylles med rent vand
9. Aftørres med tør klud eller papir

OBS: Husk desinfektion efter slibning af kniven

FRITURE



PRODUKTNAVN

Bistro Imo 311
Maskinopvask

HJÆLPEMIDLER

Vikan afsæbningsbørste 3087, fås i 5 farver
Lavetteklude, fås i flere farver

VEJLEDNING

1. Kontroller at maskinen er afbrudt
2. Friturekurve vaskes i opvaskemaskine
3. Maskinen tømmes for friture
4. Sættes i blød i brugsopløsning i ca. 5 min
5. Tømmes og sæbes grundigt af med børste
6. Afskylles med rent vand

OBS:

Rengøres en gang ugentligt

MASKINOPVASKERE



PRODUKTNAVN

Bistro Alu CL 342
Bistro 741
Bistro Alu 742
Bistro Rinse 780

VEJLEDNING

Bistro Alu CL 342 er velegnet i industrielle opvaskemaskiner med automatisk dosering og virker effektivt i blødt og mellemhårdt vand. Er et klorineret, stærkt alkalisk maskinopvaskemiddel, som er specielt effektiv til fjernelse af besmudsning på aluminium. Fjerner effektivt misfarvninger fra kaffe og te.

Bistro 741 anvendes til professionelle opvaskemaskiner til hårdt vand. Er velegnet til alle glasarter uden dekoration, såvel porcelæn som bestik. Fjerner effektivt kaffe- og terester, samt læbestift og fedt. Er ikke egnet til aluminium eller andre letmetal legeringer.

Bistro Alu 742 er velegnet i industrielle opvaskemaskiner med automatisk dosering og virker effektivt i blødt og mellemhårdt vand. Er et stærkt alkalisk maskinopvaskemiddel, som er specielt effektiv til fjernelse af besmudsning på aluminium. Fjerner effektivt misfarvninger fra kaffe og te.

Bistro Rinse 780 velegnet til alle typer opvaskemaskiner. Lavtskummende. Nedbryder vandets overfladespænding i skyllefasen og efterlader servicet skinnende blankt.

BETJENINGSDISKE



PRODUKTNAVN

Uni Glass Spray 121
Bistro Imo 311

HJÆLPEMIDLER

Lavetteklude
Afsæbningsbørste

VEJLEDNING (GLASSET)

1. Sprøjt Uni Glass 121 på en Lavetteklud og aftør derefter glasset

VEJLEDNING (UDSTILLINGSMONTRE)

2. Søb ind med en afsæbningsbørste
3. Skyl efter med vand
4. Tør op med en Lavetteklud

OBS:

Undgå spray, når der er brød i montrene

GULVE



PRODUKTNAVN

Bistro Imo 311 / Foam Neutral 333 / Foam Alka 334 / Foam Acid 335 / Desinfect Maxi
Floor Terrazzo W330

HJÆLPEMIDLER

Skumrengøringsudstyr. Vikan, gulvvaskebørste. Vikan gulvskraber med drejeled. Gulvvaskemaskine. Vikan, Damp 48 m/velcro el. m/lommer. Vikan, topjusterbart skaft

VEJLEDNING

1. Kemi udlægges med skumudstyr og fordeles eventuelt med gulvvaskebørste
2. Efterskylles med koldt vand.
3. Skræbes med gulvskraber
4. Eftertørres eventuelt med Vikan Damp 48
5. Rengøringsredskaberne desinficeres
6. Haves gulvvaskemaskine, bruges denne

DESINFEKTION

7. Efter rengøring udlægges desinfektion med skumudstyr og fordeles eventuelt med gulvvaskemaskine
8. Efterskyl med rent vand
9. Skræbes med gulvskraber
10. Eftertørres eventuelt med industrimoppe

TRÆGULVE

Floor Terrazzo W 330

LAGERRUM/KÆLDERRUM/ INVENTAR



PRODUKTNAVN

Bistro Imo 311 / Foam Neutral 333 / Foam Alka 334 / Foam Acid 335 / NovaClean

HJÆLPEMIDLER

Skumrengøringsudstyr. Vikan, blå doodlebug. Vikan, damp 48 m/velcro el. m/lommer
Vikan, topjusterbart skaft. Lavetteklude, fås i flere farver

VEJLEDNING

1. Kemi udlægges med skumudstyr
2. Vask overfladerne grundigt med moppe, doodlebug eller børste
3. Skylles med rigeligt koldt vand
4. Hylde og reoler aftørres med papir eller klud
5. Vægge og gulve eftertørres eventuelt med Vikan Damp 48

DESINFEKTION

6. Efter rengøring udlægges desinfektion med skumudstyr
7. Efterskyl med rent vand
8. Hylde og reoler aftørres med papir eller klud
9. Vægge og gulve eftertørres eventuelt med Vikan Damp 48

OBS:

Hyppighed: En gang i kvartalet

GULVRISTE



PRODUKTNAVN

Bistro Imo 311

HJÆLPEMIDLER

Vikan lang håndbørste, fås i 5 farver

VEJLEDNING

1. Rist rengøres grundigt med børste
2. Skylles efter med koldt vand

KØLESKABE

FRYSERE OG FRYSERUM

PRODUKTNAVN

Bistro Manu 740
Bistro Imo 311
Desinfect O

HJÆLPEMIDLER

Vikan afsæbningsbørste 3087, fås i 5 farver
Håndskurenylon, blå
Lavetteklude, fås i flere farver

VEJLEDNING

1. Tøm køleskabet og flyt indholdet til kølerum eller andet køleskab
2. Hylder og andre løsdele rengøres i opvaskemaskine
3. Køleskabet vaskes af med klud eller børste
4. Aftørres med klud opvredet i koldt vand

DESINFEKTION

5. Desinfect O opløsning påføres
6. Afvask med rent vand efter min. 5 minutter
7. Aftørres med klud eller papir

PRODUKTNAVN

Bistro Manu 740
Foam Neutral 333 / Foam Alka 334 / Foam Acid 335
Desinfect Maxi eller Desinfektion

HJÆLPEMIDLER

Vikan afsæbningsbørste 3087, fås i 5 farver. Vikan vægvaskebørste 7067, fås i 5 farver
Vikan, Damp 48 m/velcro el. m/lommer. Vikan, topjusterbart skaft
Skumrengøringsudstyr. Padholder. Jumbopads

VEJLEDNING

1. Tøm fryser og fryserum og flyt indholdet til fryser eller andet fryserum
2. Hylder og andre løsdele rengøres i opvaskemaskine
3. Fryser og fryserum afrimes helt
4. Fryser og fryserum rengøres i brugsopløsning
5. Aftørres med en klud/mopper opvredet i koldt vand

DESINFEKTION

6. Efter rengøring udlægges desinfektion med skumudstyr i fryserum. I fryser udlægges med børste.
7. Lad det virke i min. 5 minutter
8. Efterskylles med rent vand
9. Vægge og gulve eftertørres eventuelt med industrimop
10. Husk at desinficere håndtag

INVENTAR (VÆGGE, FLISER, BORDE OG HYLDER)



PRODUKTNAVN

Bistro Imo 311
Foam Neutral 333 / Foam Alka 334 / Foam Acid 335
Desinfect Maxi eller Desinfektion

HJÆLPEMIDLER

Skumrengøringsudstyr
Vikan, blå doodlebuck (padholder)
Vikan Damp 48
Lavetteklude, fås i flere farver

VEJLEDNING

1. Kemi udlægges med skumudstyr
2. Vask overfladerne grundigt med moppe, doodlebuck eller børste
3. Skylles med rigeligt koldt vand
4. Hylder og reoler aftørres med papir eller klud
5. Vægge og gulv eftertørres eventuelt med Vikan Damp 48

DESINFEKTION

6. Efter rengøring udlægges desinfektion med skumudstyr
7. Efterskyl med rent vand
8. Hylder og reoler aftørres med papir eller klud
9. Vægge og gulve eftertørres eventuelt med Vikan Damp 48

ESPRESSO-/KAFFE-MASKINER



PRODUKTNAVN

Bistro Manu 740
Lime 374

HJÆLPEMIDLER

Vikan afsæbningsbørste 3087, fås i 5 farver
Håndskurenylon, blå
Lavetteklude, fås i flere farver

VEJLEDNING

1. Kontroller at kaffemaskinen er afbrudt
2. Maskinen adskilles og løsdelen rengøres herefter i opvaskemaskine
3. Maskinen rengøres i brugsopløsning med børste eller skurenylonmaskinen
4. Aftørres med klud opvredet i rent vand
5. Der eftertørres med tør klud eller papir
6. Afkalkning efter leverandørens anvisning

VAREBILER



PRODUKTNAVN

Indvendig: Bistro Imo 311. Desinfect O
Udvendig: Autoshampon

HJÆLPEMIDLER

Gulvskrubbe
Doodlebug (padholder)
Damp 48 moppe

VEJLEDNING (INDVENDIG)

1. Udlægges på overfladen med moppe. Herefter en virketid på 2 - 5 min.
2. Bearbejdes evt. med Doodlebug eller gulvskrubbe
3. Efterskylles med rent vand eller optørres med moppe

DESINFEKTION

4. Tabletter/pulver opløses i lunkent vand (ca. 30°C). Efter 2-3 minutter vil tabletten/pulver være fuldt opløst, og efter yderligere henstand i 5 min. vil opløsningen være klar til brug
5. Opløsningen udlægges med desinfektionsdyse eller påføres manuel med ren klud, svamp eller børste
6. Indvirkningstid 15 – 30 min.
7. Efter endt desinfektion skal alle flader, der senere kommer i kontakt med fødevarer, afskylles grundigt med postevand

TOILETTER



PRODUKTNAVN

Sani Toilet F 763
Fugerens Spray
Sani Odour Spray
NovaClean

HJÆLPEMIDLER

Toiletbørste
Rengøringsvamp med håndgreb

VEJLEDNING

1. Sani Toilet F 763 anvendes til rengøring af WC-kummer og urinaler. Velegnet til fjernelse af kalk-sæber samt kalk- og urinstensaflejringer. Anvendes ufortyndet
2. Fugerens Spray anvendes til rengøring og hvidtning af fuger, som er blevet misfarvet
3. Sani Odour Spray kan anvendes overalt, hvor man ønsker at fjerne generende lugt. Odour Remover Spray er især velegnet til lugtgener omkring toiletterne
4. NovaClean anvendes som grundrengøringsmiddel til alle overflader

TEKSTILVASK



PRODUKTNAVN

Tex Powder 150
Tex Softener 351

HJÆLPEMIDLER

Nito doseringsudstyr
Doseringspumpe til 5 L
Albuebetjent dispenser

VEJLEDNING

1. Til standard vaskemaskine med ca. 4 kg normal snavset tøj doseres:
2. Blødt vand (0-6 hårdhedsgrader): 110 ml.
3. Middelhårdt vand (7-15 hårdhedsgrader): 150 ml.
4. Hårdt vand (over 15 hårdhedsgrader): 190 ml.
5. Til særlig snavset tøj bør forvask anvendes

KØKKENVÆGTE



PRODUKTNAVN

Bistro Manu 740
Desinfect O

HJÆLPEMIDLER

Lavetteklude, fås i flere farver

VEJLEDNING

1. Aftørres med hårdt opvredet klud med brugsopløsning
2. Aftørres med tør klud eller papir

DESINFEKTION

3. Desinfect O opløsning påføres
4. Afvask med rent vand efter min. 5 minutter
5. Aftørres med klud eller papir

EGENKONTROLPROGRAM

KONTROLBESØG

Fødevarestyrelsen kommer på uanmeldt kontrol hos dig. Udgangspunktet for kontrolbesøget er kontrol af dine gode arbejdsgange og dit egenkontrolprogram. Den tilsynsførende skal vurdere, om du har den nødvendige egenkontrol, om din egenkontrol passer til din virksomhed, og om du selv holder øje med, at alt er, som det skal være.

Den tilsynsførende ser på dit egenkontrolprogram og dine skemaer ved hvert kontrolbesøg. Så du skal kunne finde det hele frem.

Hvis du ikke har styr på din egenkontrol, kan den tilsynsførende give dig påbud om at ændre den.

CODE ARBEJDSGANGE

Alle fødevarevirksomhederne skal have gode arbejdsgange for, hvordan de holder øje med, at hygiejnen er i orden, og varerne er korrekt mærkede. Du må selv bestemme, hvordan du fastlægger de gode arbejdsgange i din virksomhed – hovedsagen er, at dine arbejdsgange sikrer, at produktionshygiejnen, den personlige hygiejne og rengøringen er i orden, at fødevarerne er korrekt mærkede, og at du i øvrigt overholder reglerne.

Egenkontrol hjælper dig til at holde øje med:

At fødevarerne er sikre

God hygiejne i det daglige

At fødevarelovgivningen overholdes

HVAD SKAL DU TÆNKE OVER:

Når du skriver dit egenkontrolprogram, skal du tænke over de punkter, der har afgørende betydning for fødevaresikkerheden.

Det kan du gøre ved at stille dig selv følgende spørgsmål:

- Hvad og hvor kan det gå galt i min virksomhed?
- Hvordan styrer jeg min virksomhed, så det ikke går galt?
- Hvordan holder jeg øje, så det ikke går galt?
- Hvad gør jeg, hvis det alligevel går galt?

Når du gennemgår punkterne for hvert sted, hvor det kan gå galt, får du et godt overblik.

Tag fx en vares vej gennem din virksomhed:

- du modtager varen
- du håndterer den, fx lægger den på køl, tilbereder den, pakker den og
- du opbevarer varen og sælger den – køledisk/buffet/servering.

BKD egenkontrolprogram.

Gennem BKD har du adgang til et godt og billigt egenkontrolprogram, som er skræddersyet til branchens behov. Der er kommet et nyt egenkontrolprogram per 1. juni 2013, som er godkendt af Fødevarestyrelsen. Yderligere information kan fås fra BKDs konsulenter.

TIPS OG IDEER TIL OPVASK

3 kg. Maskin-opvaskepulver svarer til 20 L flydende opvaskemiddel.

Røde belægninger inde i maskinen, skyldes okker i vandet. Brug CIP Acid KA.

Dosering af opvaskemidler baseret på ledningsevne sikrer dig en høj opvaske kvalitet.

Ved vores Dispenser system fra Dema, kommer opvaskemidlet/pulveret samt afspænding væk fra gulvet og op i en god arbejds-højde.

Tilstoppet dyser kan skyldes krystallisering af skift mellem flere forskellige midler.

Husk at skylle alt af, inden du sætter servicen ind i opvaskeren.

Kalkbelægninger på varmelegemerne, giver øget omkostninger til energi, da maskinen kræver længere tid for at blive varmet op.

Alle maskinopvaskemidler kan anvendes som iblødsætningsmidler.

Bruger man for meget sæbe, vil der dannes skum i opvaskemaskinen, og skyllingen vil ikke kunne nå at fjerne det hele. Er der for lidt sæbe, vil opvasken ikke blive ren, og resultatet er madrester og belægninger.



