

		<b>Klinikknivå</b>			<b>Prosedyre</b>
<b>Varerullering</b>					Side 1 av 2
Dokumentplassering: <b>II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-5</b>		Godkjent dato: <b>25.02.2022</b>	Revideres innen: <b>25.02.2024</b>	Sist endret: <b>25.02.2022</b>	Revisjon: <b>4.00</b>

Klinikknivå\Medisinsk serviceklinikk\Avdeling for intern service\Kjøkken\Kjøkken felles

ENDRINGER FRA FORRIGE VERSJON: []

## HENSIKT

Hensikten med rutinen er å sikre organiseringen av varer under lagring, med henblikk på varerullering og returvarer

## MÅLGRUPPE

Alle ansatte på kjøkkenet

## FREMGANGSMÅTE

- Alle varer må være merket, og oppbevares slik som beskrevet av produsent/leverandør.

### Kjøle- og fryseenheter:

- Ikke plasser bakker/kasser/kartonger direkte på gulvet, men i hyller eller på hjul. Vareplasseringen er viktig for å sikre at tilfredsstillende renhold kan gjennomføres, samt sikre god luftsirkulasjon.
- Varer som ikke er varmebehandlet (råvarer), plasseres på adskilt fra andre varer. Ferdig tilberedte produkter skal lagres i egne stativ.
- Produkter til tining skal stå på et eget avgrenset område på kjøll, se egen rutine for tining.
- Kontroller holdbarhetsdato ved vareplassering, og plasser etter FIFO prinsippet (First In, First Out). De eldste varene plasseres øverst/ytterst og de ferskeste varene plasseres bakerst. Dette skal sikres at de eldste produktene brukes først.
- Alle produktene skal være emballert/tildekket, merket med produktnavn og holdbarhetsdato eller pakkedato. Egenproduserte produkter må minimum være merket bruk innfrysningsetikett. For varer som er fryst inn gjelder egne regler for innfrysning.

NB! Frys skal ikke brukes til nedkjøling av varme produkter (uren sone).

### Tørrvarer:

- Alle varer bør lagres i hyller, paller, hjul etc. Vareplasseringen er viktig for å sikre at tilfredsstillende renhold kan gjennomføres. Vareplassering i henhold til FIFO prinsippet gjelder også her.

### Returvarer:

- Returvarer er varer som skal returneres til leverandøren fordi de ikke tilfredsstillende forventninger man til enhver tid har til produktene. Eksempel på returvarer kan være: Vakuumslipp, kvalitetsforringelse før datomerkingens utløp, mangelfull merking, fargeendringer m.m.
- Fjern returvarer fra produksjonsområdet umiddelbart etter at feil oppdages.
- Returvarer merkes umiddelbart, og gjøres tilgjengelig for leverandørene. Varer som ikke skal returneres skal snarest fjernes fra lokalene.

Avviksrapportering må vurderes.

Utarbeidet av: <b>Camilla Johansen</b>	Fagansvarlig: <b>Brynjar Johansen</b>	Verifisert av:	Godkjent av: <b>Elin L. Østerberg</b>	Dok.nr: <b>D44275</b>
---	--	----------------	--	--------------------------

Dokument-id: II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-5	Utarbeidet av: Camilla Johansen	Fagansvarlig: Brynjar Johansen	Godkjent dato: 25.02.2022	Godkjent av: Elin L. Østerberg	Revisjon: 4.00
--	------------------------------------	-----------------------------------	------------------------------	-----------------------------------	-------------------

Klinikknivå\Medisinsk serviceklinikk\Afdeling for intern service\Kjøkken\Kjøkken felles

## Kryssreferanser

## Eksterne referanser