

		Klinikknivå			Prosedyre
Innfrysing					Side 1 av 1
Dokumentplassering: II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-9		Godkjent dato: 24.11.2021	Revideres innen: 24.11.2023	Sist endret: 24.11.2021	Revisjon: 3.00

Klinikknivå\Medisinsk serviceklinikk\Avdeling for intern service\Kjøkken\Kjøkken felles
 ENDRINGER FRA FORRIGE VERSJON: []

HENSIKT

Rutinen skal sikre at innfrysning bare forekommer for de produkter som fryses inn, og hva som er tillat å gjøre med produktene som er frosset inn.

MÅLGRUPPE

Alle ansatte på kjøkken

FREM GANGSMÅTE

- Følgende krav stilles til kjølevarer som skal fryses inn pga. dato:
 - God kvalitet; lukt, smak og utseende.
 - Minimum 3 dager igjen av holdbarheten.
- Alle produkter som fryses inn skal merkes med:
 - Produktnavn
 - Innfrysingsdato
 - Holdbarhetsdato på varen i innfrost tilstand
 - Produksjonsdato på ferdig tilvirkede varer
- Emballasjen som benyttes skal være beregnet for produktet, og tåler frysetemperatur.
- Originaletiketten legges ved produktet der det er mulig.
- Tinte varer blir aldri frosset inn på nytt uten varmebehandling.
- Kjøp i større grad frosne produkter, dersom fryselagring er nødvendig for å unngå svinn.

Innfrysing av produkter pga. kort holdbarhet skal normalt unngås.

Kryssreferanser

Eksterne referanser

Utarbeidet av: Camilla Johansen	Fagansvarlig: Brynjar Johansen	Verifisert av:	Godkjent av: Elin L. Østerberg	Dok.nr: D44281
---	--	----------------	--	--------------------------