

		<b>Klinikknivå</b>			<b>Prosedyre</b>
<b>Sporing</b>					Side 1 av 1
Dokumentplassering: <b>II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-14</b>		Godkjent dato: <b>24.11.2021</b>	Revideres innen: <b>24.11.2023</b>	Sist endret: <b>24.11.2021</b>	Revisjon: <b>2.01</b>

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

ENDRINGER FRA FORRIGE VERSJON: Forlenget gyldighet til 24.11.2023 uten endringer i dokumentet.

## HENSIKT

- Hensikten med rutinen er å kunne spore varer et ledd tilbake til produsent, produksjonsdag/periode og spesifikke råvarer og tilsetninger, samt ett ledd fremover dersom varene ikke selges til sluttforbruker.
- Rutinen skal garantere at råvarer, ferdigvarer og pakkemateriale kan identifiseres.

## MÅLGRUPPE

Alle ansatte på kjøkken

## FREM GANGSMÅTE

- Alle pakkesedler/følgesedler skal lagres og inneholde opplysninger om:
  - Dato varene ble mottatt
  - Fra hvilken leverandør
  - Evt. holdbarhetsdato/ batchnummer
- Dersom vi mottar nye varer og vi ikke har brukt opp tilsvarende vare, bør varene merkes/plasseres slik at partiene kan skilles fra hverandre.
- Varer som er produsert og skal lagres på kjøll må merkes med minimum opplysning om produksjonsdag, slik at det kan spores et ledd bakover i verdikjeden.
- Kontroll på opprinnelig holdbarhet kan gjøres på to måter:
  - Det tas bilde av alle etiketter fra kjøtt til produksjon.
  - Etiketter legges i en vakuumpose som merkes med produksjonsdato.

## Kryssreferanser

## Eksterne referanser

Utarbeidet av: <b>Camilla Johansen</b>	Fagansvarlig: <b>Brynjar Johansen</b>	Verifisert av:	Godkjent av: <b>Elin L. Østerberg</b>	Dok.nr: <b>D44286</b>
---	--	----------------	--	--------------------------