

		Klinikknivå			Prosedyre
Temperaturkontroll					Side 1 av 1
Dokumentplassering: II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-15		Godkjent dato: 09.02.2022	Revideres innen: 09.02.2024	Sist endret: 09.02.2022	Revisjon: 4.00

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

HENSIKT

Rutinen skal sikre at temperaturer ved varemottak, oppvask og i alle installasjoner som brukes til oppbevaring av lett bederlige matvarer overvåkes, slik at temperaturen til enhver tid er innenfor temperaturkravene.

MÅLGRUPPE

Alle ansatte på kjøkken

FREMANGSMÅTE

Kontroller temperaturen så ofte som tabellen under tilsier.

Enhet	Frekvens	Hvor måle	Krav
Varemottak	Min 1 gang/uke pr. Leverandør	Trådføler legges mellom de ytterste varene	Kjøøl: -1 °C - +4 °C Frys: -18 °C eller kaldere
Kjøle- og fryseenheter	Uten logg: Daglig	Trådføler legges mellom varene.	Kjøøl: -1 °C - 4 °C Frys: -18 °C eller kaldere
Varmholding	Daglige stikkprøver	Innstikkføler stikkes inn i varen. Husk rengjøring av probe!	>60 °C
Oppvaskmaskin	1 gang pr. Uke	Trådføler knyttes fast i kurv, kopp el. Bruk evt temperaturstrips	Oppvask: Vask >56 °C Skylling: >72 °C Varmtvann: >75 °C
Varmebehandling/ Gjenoppvarming/ nedkjøling	Daglig	Innstikkføler stikkes inn i varen. Husk rengjøring av probe!	Varmebehandling /gjenoppvarming: >72 °C Nedkjøling: 60 °C til <10 °C på 2 timer

Mål og dokumenter temperaturen i henhold til frekvens, ved avvik må tiltak settes inn for å få kontroll på situasjonen.

Kryssreferanser

Eksterne referanser

Utarbeidet av: Camilla Johansen	Fagansvarlig: Brynjar Johansen	Verifisert av:	Godkjent av: Elin L. Østerberg	Dok.nr: D44287
---	--	----------------	--	--------------------------