


| | | | | | |
|---|--|-------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------|
|  | | Klinikknivå | | | Prosedyre |
| Kryssforurensning | | | | | Side 1 av 1 |
| Dokumentplassering: II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-11 | | 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 forståelse og kunnskap om kryssforurensning mellom ulike råvarer og allergener

MÅLGRUPPE

Alle ansatte kjøkken

FREMGANGSMÅTE

Persontrafikk

Ferdse ut og inn av områder hvor uemballerte matvarer håndteres skal begrenses til et absolutt minimum. Dette skal også tas hensyn til ved varelevering. Kun personer som har sitt daglige arbeid i kjøkkenet skal i utgangspunktet komme inn i dette området.

Vareskille

For å **unngå kryssforurensning** skal det lages et system som sikrer at det benyttes ulike og rene redskaper og utstyr i følgende sammenhenger:

| | |
|--------------|-----------------------|
| Emballerte - | Uemballerte produkter |
| Rått- | Ferdige produkter |
| Grønnsaker- | Fisk |
| Grønnsaker- | Kjøtt |
| Fisk- | Kjøtt |

Mellom ulike typer kjøttvarer

Fremmede gjenstander:

Skal ikke plasseres i områder hvor uemballerte matvarer håndteres.
 Eksempler på "fremmede gjenstander": Brusflasker/ personlige eiendeler/ klær/ radio/ egen mat/mobiltelefon

Kryssreferanser

Eksterne referanser

| | | | | |
|---|--|----------------|--|--------------------------|
| Utarbeidet av: Camilla Johansen | Fagansvarlig: Brynjar Johansen | Verifisert av: | Godkjent av: Elin L. Østerberg | Dok.nr: D44283 |
|---|--|----------------|--|--------------------------|