

 SØRLANDET SYKEHUS				Klinikknivå			Prosedyre				
Sporing							Side 1 av 1				
Dokumentplassering: II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-14				Godkjent dato: 12.03.2025		Revideres innen: 12.03.2027		Sist endret: 12.03.2025		Revisjon: 2.02	

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

ENDRINGER FRA FORRIGE VERSJON: Forlenget gyldighet til 12.03.2027

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

FREMANGSMÅTE

- Alle pakksedler/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: Camilla Johansen	Fagansvarlig: Brynjar Johansen	Verifisert av: 	Godkjent av: Elin L. Østerberg	Dok.nr: D44286
---	--	---	--	--------------------------