

 SØRLANDET SYKEHUS				Klinikknivå				Prosedyre			
Temperaturkontroll, Kjøkken SSHF								Side 1 av 1			
Dokumentplassering: II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-15				Godkjent dato: 03.06.2025		Revideres innen: 03.06.2027		Sist endret: 03.06.2025		Revisjon: 5.00	

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

HENSIKT

Rutinen skal sikre at temperaturer ved varemottak, ved oppvask og i alle kjøle- og fryseenheter som brukes til oppbevaring av lett bederfelige matvarer overvåkes. Dette for å sikre at temperaturen til enhver tid er innenfor temperaturkravene

MÅLGRUPPE

Alle ansatte på kjøkken

FREMGANGSMÅTE

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	Kjø: -1 °C - +4 °C Frys: -18 °C eller kaldere
Kjøle- og fryseenheter	Uten logg: Daglig	Trådføler legges mellom varene.	Kjø: -1 °C - 4 °C Frys: -18 °C eller kaldere
Varmholding	Daglige stikkprøver	Innstikføler stikkes inn i varen. Husk rengjøring av probe!	>60 °C
Oppvaskmaskin	1 gang pr. Uke	Trådføler knytes fast i kurv, kopp el. Bruk evt temperaturstrips	Oppvask: Vask >56 °C Skylling: >72 °C Varmtvann: >75 °C
Varmebehandling/ Gjenoppvarming/ nedkjøling	Daglig	Innstikføler 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: Jostein Albrigtsen	Verifisert av: 	Godkjent av: Elin L. Østerberg	Dok.nr: D44287
---	--	---	--	--------------------------