

		<b>Klinikknivå</b>			<b>Prosedyre</b>
<b>Tining</b>					Side 1 av 1
Dokumentplassering: <b>II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-17</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 service\Klinikk\Avdeling for intern service\Kjøkken\Kjøkken felles

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

## HENSIKT

- Rutinen skal sørge for at tining av dypfryste produkter skjer på en hygienisk forsvarlig måte.
- Det skal ikke være fare for å kryss forurense andre matvarer under tineprosessen.

## MÅLGRUPPE

Alle ansatte på kjøkken

## FREMANGSMÅTE

- Tining av produkter skjer fortrinnsvis på kjøøl. Produktet kan sette i romtemperatur 1-2 timer for å få i gang tineprosessen, for så å settes inn på kjøøl for videre tining. Den varmeste delen av et produkt som blir tint, skal aldri overskride +10 °C.  
Alternativt kan tining foregå i kaldt vannbad, forutsatt at emballasjen er tett.
- Alle produktene tildekkes under tiningen, og merkes med dato. Produkter skal benyttes innen 2 dager etter gjennomført tining. Tiden til tining vil variere fra produkt til produkt.
- Alle produktene plasseres i et avgrenset område, for eksempel i hylle eller i bakk.
- Produktene plasseres slik at det ikke er fare for at tine vann forurenser andre matvarer.
- Ny dypfrysing av tinte matvarer er ikke tillatt på vårt kjøkken.

## Unntak brødvare

Brød og brødvare kan tines i romtemperatur, og trenger ikke merkes med dato for uttak fra frys

## 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>D44289</b>
---	--	----------------	--	--------------------------