



Producerad

2021-11-24

Reviderad

2022-08-30

Egenkontrollprogram för servering och kök på Hyllan



Producerad

Reviderad

2021-11-24

2022-08-30

Verksamhet: Serveringen Hyllan
Adress: Bågskyttevägen 25
Postnummer: 841 34 Ånge
Ägare: Ånge IK
Organisationsnummer: Org.nr. 889200-8387

Organisation

Antal matgäster/fika gäster som får vistas i lokalen är 80

Antal anställda är ca 2–4 personer, bestående av föräldrar och ledare inom Ånge IK.

Det tillagas och serveras måltider till spelare, ledare och anhöriga vid olika evenemang tex matcher och cuper.

Caféverksamhet bedrivs under matcher och cuper, främst under kvällar och helger.

All personal som är på Hyllan ansvarar för

- följa gällande hygienrutiner
- läsa av termometrar i kylar
- städa kök och servering efter avslutat pass
- ta ut sopor efter avslutat pass

Utformning av lokal

Hyllan består av en köks del och en serveringsdel. Köket ska vara avgränsat från obehöriga, endast personal som har arbetspass vid arbetstillfället har tillträde till köket.

Köksdel

I köket finns separat diskrum, utrymme för torra varor och städmaterial.

Separering av rena och orena produkter sker genom att det finns en ren del där endast rena saker hanteras. Det är arbetsbänk mot diskrummet. Inga kemikalier förvaras på denna bänk tex. diskmedel för att förhindra att det kontaminerar livsmedel.

Råvaror separeras från färdiglagad mat. Detta för att förhindra att mikroorganismer från råa produkter kontaminerar ätfärdiga produkter.

Diskrummet har en ren och en smutsig sida. Använt porslin, bestick etc. från serveringen ställs på rostfri vagn och körs in i diskrummet genom svängdörren, diskas i diskmaskinen. Även övrig disk tex bleck, kantiner och grytor diskas i diskrummet.

Servering

Till cafégäster används engångsmuggar och bestick.

Personaltoaletter finns.

Utbildning

Hyllansvarig ansvarar för att minst en person från varje lag får utbildning i livsmedelshygien och egenkontrollprogram.

Varje lag ska ha minst en person som har fått en basutbildning och sedan utbildar övriga från sitt lag som jobbar på hyllan.

Hygien & Hälsotillstånd

Alla som arbetar på hyllan är skyldiga att följa hygienrutinerna.

När man hanterar livsmedel ska alltid ett rent köksförkläde användas.

Förklädet ska ha en ljus färg så det syns när det blir smutsigt, inga fickor. Förklädet får endast användas i köket.

Rena förkläden förvaras i köket.

Handhygien

Inga smycken på händer eller underarmar. Händer och underarmar ska tvättas med flytande tvål och torkas med pappershandduk, vid behov ska händerna också desinfekteras.

Händerna tvättas vid tvättstället i köket.

Handtvätt ska utföras när man:

- har varit på toaletten
- innan man börjar hantera livsmedel eller redskap
- mellan hantering av råvaror och tillagad mat
- när man kammat eller vidrört håret, när man har fingrat på sig själv i ansiktet, kliat näsan eller örat
- efter att man har ätit, rökt, hostat eller snutit sig
- efter man hanterat matspill och sopor
- när man har använt rengöringskemikalier
- efter all kontakt med pengar eller kassa

Om engångshandskar används vid iordningsställande av livsmedel ska de vara av Nitril och bytas efter varje moment. Viktigt att tvätta händerna med tvål och vatten mellan.

Hosta och nys aldrig i händerna utan i armvecket!

Hälsotillstånd

Är man förkyld får man inte hantera livsmedel.

Har man infekterade sår på händerna eller infekterade nagelband får man inte hantera livsmedel.

Har man haft magsjuka ska man vara symptomfri minst i två dygn innan man får hantera livsmedel.

Rengöring/städning

Arbetsbänk och diskbänk hålls hela tiden rena med vatten och handdiskmedel, använd Torky eller en ren disktrasa som endast används till den rena delen i köket.

Använd en separat trasa till borden i matsalen, som torkas efter varje måltid.

Golven i köket, diskrum, matsal torkas med Allrent efter varje evenemang. Spill och stänk torkas upp genast när det inträffar.

Kylskåpen rengörs vid behov, med vatten och handdiskmedel, signeras med datum och signatur när det har utförts.

Frysen frostas ut och rengörs med vatten och handdiskmedel vid behov, signeras med datum och signatur när det har utförts.

Torrfförrådet rengörs med vatten och handdiskmedel vid behov. Samtidigt görs datumkontroll på varorna, inga varor med utgångsdatum ska finnas i förrådet. Var observant på eventuella spår av skadedjur/skadeinsekter. Signeras med datum och signatur när det har utförts.

Köksfläkten tas ned och rengörs 2gångar/år, kör de delar som går i diskmaskin övriga delar handdiskas.

Köket städas under spis, kyl och frys med Allrent efter varje gång det varit evenemang.

Redskap såsom knivar, slevar m.m. diskas efter varje användning. Förvaras i avsedda lådor och skåp.

Olika skärbräden för varje sorts livsmedel en för grönsaker, en för bröd, osv.

Diska skärbrädorna i handdiskmedel, torka torrt med engångspapper eller lufttorka (inte med disktrasan). Kassera skärbräden som har synliga skador.

Diskmaskinen töms efter varje arbetspass.

Avfall/matrester slängs i soppåsen, bärs ut efter varje måltid.

Var observant på eventuella spår av skadedjur/skadeinsekter.

Skadedjur/tamdjur

Var observant på eventuella spår av skadedjur/skadeinsekter. Kontakta Ordförande i Ånge IK tel. 070-572 53 38 alternativt Hyllan ansvarig tel. 070 -398 14 66 om ev. djur upptäcks. Skadedjur och skadeinsekter ska bekämpas så att inte fara finns för att livsmedel smutsas ned. Förebygg ev. risker genom att hålla fönster, dörrar, ventiler m.m. stängda eller nätförsedda.

Tamdjur får inte ha tillträde till platser där livsmedel lagras.

Underhåll

Meddela Ordförande i Ånge IK tel. 070-572 53 38 alternativt Hyllan ansvarig tel. 070 -398 14 66 så snart problem uppstår med kylar och frys och vid misstanke om skadedjur.

Kontrollera att allt fungerar via skyddsronden en gång/år spara dokumentet.

Mottagningskontroll/ansvar

Leverans av varor

Leverantören ansvarar för att varorna under transporten håller rätt temperatur.

Personal som tar emot varor ansvarar för:

- förpackningar är hela, utan synbar smuts eller spår av skadedjur
- leveransen stämmer i jämförelse med följesedeln
- produktens hållbarhetsdatum inte är för kort eller har redan utgången datum

Vid varje leverans är det viktigt att följande kontroller görs:

- varor omgående packas upp och ställs in i kyl/frysutrymme som har rätt temperatur och torra varor ställs på avsedda hyllor
- förpackningar är hel, utan synbar smuts eller spår av skadedjur
- leveranser stämmer i jämförelse med följesedeln

Reklamera:

När utgångsdatum är för kort i förhållande till när varorna ska ätas.

Om emballaget trasigt så att livsmedlet inte uppfyller hygieniska krav.

Om föreskrivna temperaturgränser och tid inte uppfylls.

Tid och temperaturprocesser

Termometer ska finnas i alla kylar, temperaturen kollas vid varje arbetstillfälle.

Ev. temperaturavvikelser anmäls till Hyllansvarig.

Kylarna ska ha en temperatur på +6 grader.

Tillagad, nedkyld mat ska hålla en temperatur på + 8 grader

Termometrarna ska kalibreras en gång/år.

Kalibrering av termometrar:

Lägg termometrarna bredvid varandra och se så de visar samma temperatur. Visar termometrarna en avvikelse +/- 0-1 grad kan de antas visa korrekt värde.

Om någon av termometern visar avvikelse på +/- 1-4 grader ska den bytas ut. Hyllansvarig ansvarar för kalibrering och ev. utbyte.

Korrigerande åtgärder

Hyllansvarig korrigerar rutinerna när det upptäcks att något inte fungerar.

Korrigeringar görs när övervakningsdata visar på avvikelser.

Till exempel:

När ett kylskåp inte håller rätt temperatur, åtgärden blir att skaffa ny kyl.

Intern revision

Hyllansvarig gör stickprovskontroller genom att se om mottagningsrutinerna, städrutiner och temperaturkontroll görs enligt rutinerna, minst två gånger/år vid behov oftare och dokumenterar.

Det är ett förebyggande arbete som ska leda till att det inte inträffar några matförgiftningar.

Om inga avvikelser finns behövs endast datum för intern revision.

Kritiska styrpunkter, CCP.

Nr	Steg	Fara	S	A	Förebyggande åtgärder	Åtgärdsgräns	Korrigeringar
1	Återuppvärmning	Mikro biologisk	1	2	Kärntemp. måste vara minst + 72 grader. Tempkontroll ska göras när maten återuppvärms och dokumenteras.	Om kärntemp. är lägre än + 72 grader ska maten värmas mera. Uppvärmn. i mikro rör om och vänta en kort stund innan temp. kontroll	Kontroll av mikrovågsugn funktion.
2	Varmhållning	Mikro biologisk	1	2	Kärntemp måste vara minst + 60 grader i max 2 timmar.	Om mat stått framme i rumstemp eller värmts upp under + 60 grader ska den kasseras.	Skaffa rutiner för hur mat ska hanteras.
3	Kylförvaring	Mikro biologisk	1	3	Kyltemp ska vara + 4 grader. Daglig kontroll av temp, dokumenteras en gång/vecka, utförs av all personal på avdelningen, i köket av kökspersonal.	Om kylda varor har temp på + 8 - +10 grader kan maten ätas samma dag resten ska kasseras. Är temp mer än + 10 grader ska allt kassera.	Packa mindre i kylarna. Kontroll av kylens funktion.
4	Frysförvaring	Mikro biologisk	2	2	Frystemp ska vara – 18 grader eller kallare. Kontroll av temp varje morgon, dokumenteras en gång/vecka, utförs av personalen i köket.	Om varan har börjat tina, men har temp. + 8 grader eller lägre kan varan tinas färdigt i kyl och tillagas. Om temp. I någon del av varan överstiger + 8 grader ska varan kasseras.	Kontroll av frysens funktion.

Sannolikhet (S). 1 – 3 är lägst sannolikhet att fara inträffar, 3 är högst sannolikt.

Allvarlighetsgrad (A). 1 – 3 är låg allvarlighetsgrad, 3 är mycket hög allvarlighetsgrad.

