

EGENKONTROLL, VECKOBLANKETT
Rengöring samt ankomst- och temperaturkontroller



Reviderat: 2024-11-05

Vecka: _____

År: _____

Kontrollpunkt: RENGÖRING		
Rengöring utförd enligt rutin: Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/>	Åtgärd vid avvikelse:	Signatur, datum:
<i>Information - Rengöring</i> <ul style="list-style-type: none">• Alla ytor ska rengöras efter avslutat arbete samt kontrolleras före hantering eller beredning av livsmedel på ytan.• Daglig rengöring utförs enligt enhetens städschema.• Kylskåp ska tömmas och rengöras varje vecka. Tänk på att kontrollera bäst före datum samt slänga gammal mat.		

Kontrollpunkt: TEMPERATURKONTROLL KYL & FRYS			
Temp kyl:	Temp frys:	Åtgärd vid avvikelse:	Signatur, datum:
<i>Information - Temperaturkontroll av kyl och frys</i> <ul style="list-style-type: none">• Kontrollera kylskåpstemperatur 1 gång per vecka. Temperaturen bör mätas på morgonen och ska ej överstiga +4°C.• Kontrollera frystemperatur 1 gång per vecka. Temperaturen ska ej överstiga -18°C.			

Kontrollpunkt: ANKOMSTTEMPERATUR FÖR KYL- OCH FRYSVAROR			
Temp kylvaror:	Temp frysvaror:	Åtgärd vid avvikelse:	Signatur, datum:
<i>Information - Ankomstkontroll för kyl- och frysvaror</i> <ul style="list-style-type: none">• Temperatur kontrolleras vid varje ankomst och dokumenteras en gång per vecka.• Kontrollera att temperatur på kylda livsmedel ej överstiger +8°C vid varje ankomst.• Kontrollera att temperatur på djupfryssta livsmedel ej överstiger -18°C vid varje ankomst.			

Kontrollpunkt: MÅLTIDSTEMPERATUR VID ANKOMST			
Temp varm lunch:	Temp varm middag:	Åtgärd vid avvikelse:	Signatur, datum:
Temp kall lunch:	Temp kall middag:	Åtgärd vid avvikelse:	Signatur, datum:
<i>Information - Ankomstkontroll vid måltidsservering</i> <ul style="list-style-type: none">• Kärntemperatur kontrolleras på både varm och kall mat vid varje ankomst och dokumenteras en gång per vecka.• Servera maten så snart som möjligt efter leverans. Varmhålling av mat bör ej överstiga 2 timmar.• Vid servering ska temperaturen på den varma maten vara minst +60°C och den kalla maten högst +8°C.			

Åtgärder vid avvikelse

Vid fel, exempelvis kyl/frys, anmäl ärende till Västfastigheter i Weblord. Vid akut ärende ring telefonnummer 010-441 35 00.

Vid avvikelse på mottagningstemperatur, kontakta Område måltider för respektive sjukhus.

Läs mer om egenkontrollprogrammet *Insidan/VGR Gemensamt/Stöd och tjänster/Övergripande ämnen/Egenkontrollprogram*