

**BRØNDBY KOMMUNE****Ældrecentret Nygårds Plads****Udarbejdet af:** Eva Nielsen og Susanne Parbst**Ansvarlig:** Eva Nielsen**Godkendt i ledergruppen:** februar 2009**Revideret:** februar 2013, sep. 2014/eni, nov. 2018/eni, juli 2020/eni og spb, feb.22/spb**Revideres senest:** februar 2024**Lokal instruks: Madvarer - Håndtering og opbevaring i afdelingerne**

<b>Målgruppe</b>	Personale i afdelingerne
<b>Formål</b>	At madvarer i køleskab og fryser opbevares med korrekt temperatur, således at madens holdbarhed sikres og at beboere og personale ikke bliver syge af maden.
<b>Mål</b>	Madvarerne håndteres korrekt i afdelingen.
<b>Letfordærlige fødevarer</b>	<p><b>Afdelingslederen</b> har ansvaret for at afdelingens personale kender og anvender instrukser og kontrolskemaer korrekt.</p> <p>Mikroorganismer formerer sig langsomt ved køleskabstemperatur. Al letfordærlig mad <b>SKAL</b> opbevares i køleskab.</p> <p><b>Se Bilag 1 "Holdbarhed i køleskab"</b></p> <p>Mælk, fløde Smør og ost Surmælksprodukter Æg og æggeprodukter Kød og pålæg Mayonnaise og pålægssalater Fiskekonserves fx marinerede sild) Fisk</p>
<b>Rå æg</b>	Rå æg opbevares i køleskab indpakket. Obs! Håndvask efter berøring af rå æg
<b>Tildækning Datomærkning</b>	Alle varer som sættes i køleskabet skal være tildækket med plastfolie, eller i en ren beholder med låg, <b>og datomærkes.</b>
<b>Nedfrysning</b>	Produkter som fryses ned skal opbevares i fryse egnet emballage og mærkes med produktets indhold samt <b>tydelig dato for indfrysning.</b>

<p><b>Temperatur i køleskab og fryser</b></p> <p><b>Temperatur kontrol madvarer</b></p> <p><b>Mad der gemmes</b></p>	<p>Temperaturen i køleskabet skal være 5° grader, eller derunder. Temperaturen i fryseren skal være ÷18° grader eller mere.  <b>Rengøringspersonalet</b> aflæser temperaturen, se <i>instruks 3.2.3 Rengøring og Egenkontrol i afdelingskøkkener</i></p> <p><b>Hvis temperaturen afviger skal Serviceafdelingen kontaktes.</b></p> <p>Hvis der på afdelingen skal sættes mad til side til en beboer som spiser senere, sættes en portion mad i køleskab. Maden opvarmes inden den serveres, f.eks. i mikroovn. Denne mad skal altid temperaturmåles <b>af plejepersonalet</b>. Madens kernetemperatur skal være mindst 75°.</p> <p><b>Den kolde mad:</b> Man må gemme mad der <b>ikke</b> har været serveret ved bordet. Det man gemmer, og i de fleste tilfælde i køleskabet, skal dækkes til med plastfolie eller i en lukket beholder. <b>Der skal datomærkes.</b></p> <p><b>Den varme mad: Der må kun gemmes kartofler</b>, til f.eks. kartoffelmad, fordi kartofler er hurtigt kolde. <b>Kartoflerne datomærkes</b>, inden de sættes tildækket i køleskabet.</p>
<p><b>Lovgrundlag</b></p> <p><b>Referencer</b></p> <p><b>Kilder</b></p>	<p>Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og fiskeri – Fødevestyrelsen.  Fødevareregion Øst  <a href="http://www.fvst.dk">www.fvst.dk</a> Fødevarer sikkerhed / Hygiejneregler</p>

## Bilag 1

Produkt	Fødevarers holdbarhed i køleskab når emballagen er brudt	Bemærkninger
<b>Kød</b>		
Råt kød, helt	Oksekød 3 – 4 dage	Opbevares løst tildækket
	Fjerkræ 2 – 4 dage	Opbevares løst tildækket
	Andet kød 2 – 3 dage	Opbevares løst tildækket
Råt kød, udskåret	Oksekød, 2 – 3 dage	Opbevares løst tildækket
Råt kød, hakket	Anvendes samme dag	Vakuum – se datomærkning
Indmad, rå	Højst fra dag til dag	Opbevares løst tildækket
Kødpålæg	2 – 4 dage, spegepølse længere	Opbevares <b>tæt</b> tildækket
Gravad kød	1 – 2 dage	
Hamburgryg, rå	Se datomærkning	
<b>Kødkonserver</b>	Samme holdbarhed som den friske vare, når dåsen er åbnet	Opbevares i lukket beholder
<b>Fisk</b>		
Rå fiskefars	Tilberedes samme dag	Tildækket
Rå fisk	Tilberedes samme dag, eller henstår, tildækket af is, til næste dag.	Opbevares løst tildækket <b>Skal være rensede</b>
<b>Fiskekonserver</b>		
Marinerede sild	8 – 10 dage	Tæt lukket beholder
Makrel, tun mv.	2 dage	Opbevares i anden ren beholder
Rejer og muslinger	Højst fra dag til dag	Opbevares tildækket
<b>Mælkeprodukter</b>		
Mælk	4 – 5 dage – tjek datomærkning	Luk emballagen, optager lugt
Fløde, pisket	Anvendes inden for 24 timer	Tildækket
Surmælksprodukter	Se datomærkning	Luk emballagen, optager lugt
Smør, margarine, fedt	Se datomærkning	Luk emballagen, optager lugt
Ost i skiver	3 – 4 dage	Luk emballagen, afgiver lugt
Ost, helt stykke	Længere	Luk emballagen, afgiver lugt
<b>Æg</b>		
Rå æg	Se datomærkning	Opbevares <b>tæt</b> tildækket <b>Vask hænder</b> efter berøring
Pasteuriserede æg	Se datomærkning	Luk emballagen
<b>Retter med rå æg</b>		
Koldskål og fromage	Spises samme dag som det er tilberedt, fromage dagen efter	<b>Anvend altid pasteuriserede æg</b>
<b>Varmebehandlede</b>		
Røræg, creme mv.	1 – 2 dage	
Mayonnaise, salater	Få dage	Opbevares <b>tæt</b> tildækket