

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

Revideres senest: juli 2022

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

<p>Temperatur i køleskab og fryser</p> <p>Temperatur kontrol madvarer</p> <p>Mad der gemmes</p>	<p>Temperaturen i køleskabet skal være 5° grader, eller derunder. Temperaturen i fryseren skal være ÷18° grader eller mere. Rengøringspersonalet aflæser temperaturen, <i>se instruks 3.2.3 Rengøring og Egenkontrol i afdelingskøkkener</i></p> <p>Hvis temperaturen afviger skal Serviceafdelingen kontaktes.</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 af plejepersonalet. Madens kernetemperatur skal være mindst 75°.</p> <p>Den kolde mad: Man må gemme mad der ikke 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. Der skal datomærkes.</p> <p>Den varme mad: Der må kun gemmes kartofler, til f.eks. kartoffelmad, fordi kartofler er hurtigt kolde. Kartoflerne datomærkes, inden de sættes tildækket i køleskabet.</p>
<p>Lovgrundlag</p> <p>Referencer</p> <p>Kilder</p>	<p>Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og fiskeri – Fødevarestyrelsen. Fødevarerregion Øst www.fvst.dk Fødevaresikkerhed / Hygiejneregler</p>

Bilag 1

Produkt	Fødevarers holdbarhed i køleskab når emballagen er brudt	Bemærkninger
Kød		
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 tæt tildækket
Gravad kød	1 – 2 dage	
Hamburgryg, rå	Se datomærkning	
Kødkonserver	Samme holdbarhed som den friske vare, når dåsen er åbnet	Opbevares i lukket beholder
Fisk		
Rå fiskefars	Tilberedes samme dag	Tildækket
Rå fisk	Tilberedes samme dag, eller henstår, tildækket af is, til næste dag.	Opbevares løst tildækket Skal være rensede
Fiskekonserver		
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
Mælkeprodukter		
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
Æg		
Rå æg	Se datomærkning	Opbevares tæt tildækket Vask hænder efter berøring
Pasteuriserede æg	Se datomærkning	Luk emballagen
Retter med rå æg		
Koldskål og fromage	Spises samme dag som det er tilberedt, fromage dagen efter	Anvend altid pasteuriserede æg
Varmebehandlede		
Røræg, creme mv.	1 – 2 dage	
Mayonnaise, salater	Få dage	Opbevares tæt tildækket