

**BRØNDBY KOMMUNE****Ældrecentret Nygårds Plads****Udarbejdet af:** Eva Nielsen og Susanne Parbst**Ansvarlig:** Eva Nielsen**Godkendt i ledergruppen:** februar 2009**Revideret:** Jan 2011/spb, apr. 2011/spb, juni 2012/spb, sep. 2013/spb og eni, 2016/eni 2018/eni, juli 2020/eni og spb, sep.2020/spb, feb. 2021/henol/ 2023 Eni**Revideres senest:** februar 2025

<b>Lokal instruks: Rengøring og egenkontrol i afdelingskøkkenerne</b>	
<b>Målgruppe</b>	Alle medarbejdere i plejen, rengøringspersonalet samt central-køkkenets personale
<b>Formål</b>	Madvarer håndteres korrekt, så maveinfektioner og madforgiftning forebygges
<b>Mål</b>	Håndtering af madvarer lever op til gældende lovgivning og myndigheders krav til området
<b>Egenkontrol</b>	<b>Lederne i plejen og leder af køkken/rengøring</b> er ansvarlige for, at egenkontrol udføres af afdelingens personale.
<b>Om e-Smileyprogrammet</b>	<p><b>Køkkenleder</b> er ansvarlig for at e-Smileyprogrammet er ajourført.</p> <p>Programmet er beregnet på dokumentation af de kontroller som afdelingen foretager. Den der tager kontrollen registrerer sig som "Registrant" som fællesbruger.</p> <p>Programmet vejleder i hvad der skal foretages. Der er risikoanalyser og log bog, samt historik om tidligere dokumenterede kontroller.</p> <p>Ligeledes er der vejledning i hvordan man skal forholde sig ved forskellige fødevarerborne sygdomme som f.eks. Listeria og Norovirus/roskildesyge</p> <p>Når der er besøg af Fødevareregionen, går kontrollanten ind og ser på dokumentationen i e-Smiley.</p>
<b>Log på eSmiley</b>	<p>Afd. 1. 1. sal: 26939  Afd. 1. 2. sal: 26940  Afd. 2. 3. sal: 26941  Afd. 2. 4. sal: 26942  Afd. 3. 1. sal: 26943  Afd. 3. 2. sal: 26944  Afd. 3. 3. sal: 26945  Flexpladser: 26946  Flex Pavillon: 32862  Oasen: 46818  Centralkøkkenet: 26938</p> <p><b>Aftale nr.:</b> 26939 (fx afd. 1. 1. sal)  <b>Brugernavn:</b> fælles  <b>Password:</b> nygårds</p>

<p><b>Centralkøkkenet</b></p> <p><b>Og Plejepersonalet</b></p> <p><b>Rengøring af køleskab og fryser</b></p>	<p><b>Centralkøkkenet</b> tilbyder jævnligt, og <b>altid om tirsdagen</b>, mad der skal kontrolleres, - evt. opvarmes i afdelingens køkken. Temperaturen skal være mindst 75 °</p> <p>Hvis maden modtages varm fra centralkøkkenet, er det varmeholdelsen's temperatur – &lt; 75 ° som skal måles og dokumenteres.</p> <p><b>Plejepersonalet</b> dokumenterer temperaturen i e-Smilely programmet, og noterer under "Bemærkninger", at det er <b>varmeholdelsestemperaturen</b> der dokumenteres.</p> <p><b>Rengøringspersonalet</b> rengør beboernes køleskab i fælleskøkkenet en gang om ugen.</p> <p><b>Rengøringspersonalet</b> tjekker køleskabstemperaturen, og dokumenterer denne i e-Smilely programmet.</p> <p><b>Rengøringspersonalet</b> afrimer og rengør fryseren en gang hvert halve år.</p> <p><b>Rengøringspersonalet</b> tjekker fryserens temperatur en gang om ugen, og dokumenterer denne i e-Smilely programmet.</p> <p><b>Hvis temperaturen afviger skal Serviceafdelingen kontaktes.</b></p>
<p><b>Opvaskemaskinen</b></p>	<p>Afdelingens opvaskemaskine rengøres dagligt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Filteret tømmes – alle dage <b>af plejepersonalet</b></li> <li>• Gummilisten inden for lågen tørres af, - <b>ved rengøringspersonalet</b></li> <li>• Lågen, inkl. Hængsler tørres af, <b>ved rengøringspersonalet</b>.</li> <li>• Rengøring af opvaskemaskinen dokumenteres én gang om ugen i e-smiley, <b>ved rengøringspersonalet</b></li> </ul>
<p><b>Vedligeholdelse af opvaskemaskinen</b></p>	<p>Afd. 3 og Flexpladser: Påfyldning af salt og afspænding: <b>Ved rengøringspersonalet</b></p>
<p><b>Afkalkning af kaffemaskine</b></p>	<p>Afkalkning af kaffemaskine foretages én gang ugentlig, - <b>af rengøringspersonalet</b></p> <p>Afkalkningen dokumenteres i e-Smilely.</p>
<p><b>Rengøring af køkkenskabe</b></p>	<p>Afdelingernes køkkenskabe rengøres en gang hver tredje måned, <b>af rengøringspersonalet</b>, der dokumenterer rengøringen i e-smiley.</p> <p><b>Kostfaglig leder</b> er ansvarlig for:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• At alle ansatte i centralkøkkenet arbejder ud fra det godkendte egenkontrolprogram</li> <li>• At alle ansatte i afdelingerne instrueres i Egenkontrolprogrammet</li> </ul>

	<p>Undervisning af nyansatte planlægges efter behov, minimum 4 gange årligt. Undervisningen omfatter:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gennemgang af denne instruks</li> <li>• Hvordan e-Smilely anvendes</li> <li>• Hvor man finder instrukser på hjemmesiden</li> <li>• Korrekt temperaturmåling af levnedsmidler ved produktion, opvarmning og nedkøling</li> <li>• At desinficere termometer</li> <li>• Korrekt opbevaring af madvarer i afdelingen</li> <li>• Korrekt aflæsning af køle og fryseskab</li> <li>• At udføre korrekt håndhygiejne</li> <li>• At anvende forklæde</li> <li>• At undgå krydskontamination – adskille rent/ urent og kød/ grønt</li> <li>• At anvende rengøringsmidler korrekt</li> </ul> <p><b>Se desuden:</b> Instruks Håndtering og opbevaring af madvarer 3.2.2</p>
<p><b>Lovgrundlag</b> <b>Referencer</b> <b>Kilder</b></p>	<p>Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og fiskeri – Fødevarestyrelsen. Fødevarerregion Øst <a href="http://www.fvst.dk">www.fvst.dk</a> Fødevaresikkerhed / Hygiejneregler e-Smilely, food safety + 45 70 26 55 55 <a href="mailto:support@esmilely.dk">support@esmilely.dk</a></p>