



12. Rengöring och diskning

Diskning

Diskmaskin bör finnas i varje avdelningskök och köras på högsta tillåtna temperatur. All utrustning som kommer i direkt kontakt med livsmedel diskas noggrant. I möjligaste mån ska redskap och utrustning maskindiskas. Det är viktigt att temperaturen och dosering av diskmedel är korrekt. Var uppmärksam på om disken inte blir ren.

Rutin

- Skölj helst av smutsigt diskgodis med vatten, max +35° C.
- Låt diskgodset lufttorka.

Om man måste handdiska: använd så varmt vatten som möjligt, låt självtorka.

Kontroll och dokumentation:

1 gång/ vecka:

- Kontrollera att spolvingar roterar ordentligt och rengör diskmaskinens silar.
- Om möjligt: kontrollera temperaturen på vattnet: diskvatten. 60-65°C, sköljvatten: 80-90 °C. Annars kontrollera att disken blir ordentligt ren.
- Skriv upp temperaturen 1 gång/ vecka samt vid avvikelser på blankett 15. Veckokontrollblad.

Åtgärder vid avvikelser/ brister:

Diska om disken.

Felanmäl diskmaskinen.

Rengöring

Rengöring ska göras så att det blir synligt rent enligt rengöringsschema. Rengöringen omfattar alla lokaler, utrustning och inredning där livsmedel äts, hanteras och förvaras. (kylar, frysar, förråd, avdelningskök inklusive matsalsdel.)

- Rengöringsschema ska finnas där det framgår vad och hur ofta städning ska göras. Se *12.1 rengöringsschema*.
- Städredskap ska vara hela och rena och får endast användas i köksområdet. Se till att utrustningen kan torka ordentligt.
- Förvara rengöringsmedel i eget utrymme skilt från livsmedel.

Rengöringskontroll och dokumentation:

Kontrollera att det ser rent ut och att rengöringen är gjord enligt rengöringsschema. Dokumenteras på blankett *12.2 Rengöring kök*.

Åtgärder vid avvikelser/ brister:

Vid synlig smuts – rengör igen