



## 6. FÖRVARING OCH SEPARERING

### Rutin

- I kyl- och frysskåp ska det alltid finnas en termometer för att kunna kontrollera temperaturen.
- Torrvaror ska förvaras torrt och svalt och avskilt från våta utrymmen.
- Olika varugrupper förvaras separerade från varandra så långt det är möjligt
- Råvaror förvaras skilt från tillagade produkter så långt det är möjligt.
- Livsmedel förvaras väl övertäckta och väl förslutna.
- Livsmedel till allergikoster förvaras åtskilt från annan mat, högst upp på egen hylla/ sektion.
- Öppnad förpackning märks med öppningsdatum, eftersom hållbarheten minskar.
- Tillagade livsmedel som sparas i kyl och frys ska vara uppmärkta med innehåll och datum för när livsmedlet stoppades i kyl / frys.
- Använd endast förpackningar som är avsedda för livsmedel, återanvänd inte engångsförpackningar (t.ex. glassförpackningar, kesoburkar)
- Kontroll och utrensning av gamla livsmedel görs löpande, (Först in, först ut) dåliga livsmedel kasseras.
- Kemtekniska produkter förvaras skilt från livsmedel.
- Ingen golvförvaring får förekomma.
- Boende, närstående eller personal får inte förvara livsmedel i avdelningskökets kylskåp.

### Temperaturkrav/ gränsvärden vid förvaring:

- Kylvaror, max +4°C, om tillverkarens anvisning är lägre så gäller den.
- Djupfrost vara max -18°C

### Temperaturkontroll:

- Kontroll av temperatur i kyl/frys minst 1 gång/vecka:
- Skriv upp temperaturen minst 1 gång/ vecka samt vid avvikelser på blankett 15. *Kontrollblad avdelning*

### Åtgärder vid avvikelser/ brister:

Om temperaturen i kyl/ frys överstiger ovanstående gränser, sänk temperaturen. Felanmäl om det inte går att justera temperaturen.

Överstiger matvarorna +8°C/ -18°C kontrolleras livsmedlets duglighet och kasseras vid behov. Frysta varor som överstiger 0°C ska omedelbart tinas upp och tillagas alternativt kasseras.

Skriv alltid upp avvikelser och vilken åtgärd som har gjorts.