



5. INKÖP OCH MOTTAGNING AV VAROR

Inköp av varor ska ske enligt gällande avtal (produktsortiment, priser och villkor).

Krav på leverantörer som har avtal med Järfälla kommun:

- Varor ska levereras enligt avtalad tid och i rätt mängd
- Varor ska vara av god kvalitet med avseende på färg, fräschör, lukt samt fria från skadedjur och i intakta förpackningar.
- Varor ska vara märkta på ett korrekt sätt och kylkedjan ska inte brytas under transporten
- Leveranser med tillagad kall och varm mat från centralkök till mottagningskök sköts av Transportservice.

Rutin mottagning

- Ta hand om livsmedel snarast efter leverans och placera i kyl/ frysutrymme.
- Transportvagn med kall och varm mat från tillagningskök kopplas in.
- Ytteremballage tas bort i möjligaste mån innan varorna tas vidare in på boendet/avdelningen.
- Kontrollera:
 - att rätt vara levererats
 - att sista förbrukningsdag/bäst-före-datum inte passerats
 - att temperaturen stämmer
 - att förpackningen är hel och ren
 - varornas lukt, färg, fräschör och att det inte finns spår av skadedjursangrepp.
 - att rätt mat levererats från tillagningsköket och att specialkost finns med och är tydligt uppmärkt.
- Vid ompackning och leverans av kyl- och frysvaror till avdelningarna ska varor ställas in i kyl och frys omgående.

Temperaturkrav/ gränsvärden vid mottagning:

- Kylvaror, max +8°C, om tillverkarens anvisning är lägre så gäller den.
- Djupfrost vara max -18°C (vid transport kan -15°C accepteras)
- Varm mat minst +60°C (för mottagningskök)

Temperaturkontroll:

- Stickprov vid varje leverans (varma, kalla och frysta livsmedel)
- Skriv upp en gång/vecka eller oftare enligt er rutin samt vid brister på blanketterna *5.1 Varumottagning* och *5.2 Mottagning varm och kall mat* eller på blankett *15 Kontrollblad avdelning*.

Åtgärder vid avvikelse/ brister:

Kylvara: Om temperaturen avviker upp till +2°C kan varan kylas ner snabbt eller tillagas omgående av avdelningsköket. Om temperaturen avviker med mer än +2°C kontaktas leverantören och varan returneras eller slängs.

Djupfrysta varor: En temperatur på -15°C vid transport kan accepteras . Vid större avvikelser kontaktas leverantören och varan returneras/ slängs eller tinas omedelbart upp för tillagning.

Varm mat: Om temperaturen understiger +60°C kontrolleras transportvagnens inställningar och funktion. Om temperaturen understiger +55°C återupphetas maten till minst +72°C i 15 sek. Kontakta tillagningsköket.

Trasiga förpackningar reklameras.

Åtgärder vid övriga avvikelser:

t. ex om mat saknas eller annat fel på maten:

Skriv upp på blankett 17. *Avvikelser lunch och middag från tillagningskök.*
Följ instruktionerna på blanketten.

OBS, viktigt! Om mat till specialkost saknas eller inte är uppmärkt- kontakta tillagningsköket. Servera inte om osäkerhet råder