

Systematiserad Hygien & Rengöring

**Kvalitetskontrollerat hygienprogram
& professionell rengöring i produktionslokaler**



Vad är egenkontroll?

Egenkontroll är ett begrepp som innebär att en verksamhetsutövare själv ska kontrollera att verksamheten följer de regler som styr verksamheten.

Egenkontroll finns för flera områden. Bl.a.

- Livsmedel
- Brand
- Miljö
- SAM (systematiskt arbetsmiljö)

Men även övriga riskfyllda verksamhetsområden t.ex.

- Industri
- Hissar
- Lager/logistik
- M.m.

Egenkontroll Restaurang

Egenkontroll innebär Bl.a. att man ansvarar för god planering och kontroll av livsmedelshygienen i företaget. Målet är att alla livsmedel ska vara säkra att äta och ha rätt märkning och sammansättning.

För att egenkontrollen ska fungera på ett bra sätt, krävs att man har tagit fram rutiner som beskriver hur hanteringen av livsmedel i företaget sker, från inköp till servering & försäljning.

Företaget ska bygga upp ett system med rutiner och kontroller, grundade på principerna i HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points / faroanalys och kritiska styrpunkter).

Alla som har en verksamhet där livsmedel hanteras yrkesmässigt måste enligt livsmedelslagstiftningen ha egenkontroll baserad på HACCP. Egenkontrollen ska baseras på god hygien och produktionspraxis (GHP)(GMP) samt HACCP.

Rengöringsprogram som baseras på HACCP är inte okomplicerat

1. Varje avdelning ska ha relevanta rutiner utifrån sin verksamhet
2. Varje område/inredning/utrustning ska riskanalyseras så rätt frekvens/metod/produkt används
3. Varje avdelning ska ha skrivna rutiner
 - a. Område/yta som ska rengöras.
 - b. Hur ofta ska området/ytan rengöras.
 - c. Vem/vilka ansvarar för varje område/inredning/utrustning.
 - d. Vilken produkt rekommenderas/ska användas.
 - e. Rutin hur rengöring ska utföras.
 - f. Kvittens på att det är utfört eller kontrollerat.
 - g. Åtgärdsplan när kontrollen visar på brist.

Helautomatisk dosering med vår Sprayfyllare & golvdosare.

- **Alltid rätt dosering**
- **Färgkodade produkter**
- **Säkrare hantering**
- **Tryggare & säkrare miljö**
- **Lägre kemåtgång**

Hur gör vi för att säkerställa effektivitet & ekonomi?

- Utrustning utlånas gratis när våra produkter används.

Utrustningen ger alltid rätt dosering för respektive produkt.

- Rätt kemi tillhandahålls för all rengöring & hygien.

Blå, Röd, Gul, Grön, Grå, Lila beroende på användning.

- Sprayer som färg kodas för varje produkt.

Med Blå, Röd, Gul, Grön, Grå eller Lila etiketter.

- Specialdesignad dokumentation & produktinstruktion.

Laminerade informationsskyltar vad dom olika produkterna är till för.

- Städ- hygien- kontrollscheman.

Rutiner för rengöring & underhåll.

- Egenkontroll & Journalföring.

Unikt utformad kontrollblad för Cejm's kunder.

**Rikstäckande Service
på storköksutrustning.**



Telefon: 016 355 355
Mail: support@cejm.se

Städ, hygien & rutinschema enligt HACCP

Område/yta	Produkt	Hur/instruktion	Ansvarig	Utfört J/N	När/frekvens	Åtgärd
Berednings-bänkar	Gul	Avlägsna rester, spraya produkt bearbeta skölj	Kökspers.		Dagligen	Se journal
Golv/golvbrunnar	Röd	Avlägsna större rester kasta i avfallssäck skumning m slang bearbeta skölj och skrapa	Kökspers.		Dagligen	Se journal
Fläktkåpa/filter	Röd	Spraya ytor, torka. Filter lägg i blöt över natt eller ngn timme & skölj	Kökspers.		Veckovis	Se journal
Kylar/kylrum invändigt	Gul	Torka ur, spraya produkt låt verka bearbeta & skölj	Kökspers.		Veckovis	Se journal
Stekbord	Blå	Ta produkt från CejmPromax håll i stekbordet låt verka under 2 timmar eller över natt töm och skölj noga, neutralisera m ättika, återinfetta	Kökspers		Månad	Se journal
Städredskap	Gul	Kontrollera och rengör m lämplig produkt. Avsluta med gul	Redskap-ansvarig		Månad	Se journal

Dokumentation

Dokumentation & Journalföringsblock 1 år.
Alla kontroller på ett blad för en månad.

Våra system är designade för att förbättra och öka synligheten för Er interna hygienkontroll. Systemet stödjer HACCP-riktlinjerna och göra det enklare att upprätthålla hygienstandarden. Effektiviserar de interna och externa kontrollerna.

- Städ och rengöring
- Temperaturkontroller
- Ankomstkontroller/varumottagning
- Utleverans/catering
- Nedkylning
- Varmhållning/kallbuffé
- Återuppvärmning
- Korrigering åtgärder/åtgärdsplan



Digital egenkontroll för effektivare arbete

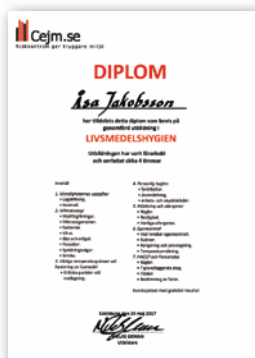
Egenkontrollen klar på sekunder

Cejm **digitala system** för egenkontroll är marknadens mest användarvänliga digitala lednings- och egenkontrollsystem som ger möjligheten att flytta in pärmen i skärmen. Den pedagogiska webbtjänsten är intuitiv och går snabbt att lära sig medan löpande dokumentering sker på några sekunder. Med Cejm system blir det dagliga lednings- och egenkontrollarbetet effektivt och säkert.



Utbildning

Utbildning i Livsmedelshygien
Certificate in Food Safety



Doserare CPW 215

Doseringsutrustning med 15 m lång slang som doserar 2 olika styrkor eller 2 olika produktet.

Produktinstruktion 4 produkter informerar om dom produkter som doseras genom CPM 4-4

Doserare CPM 4-4

Doseringsutrustning för att fylla sprayflaskor m.m. Ger alltid rätt dosering. Flexibel färgkodning utifrån produktval.

Färgkodade väggållare

Alla dunkållare är färgkodade, samt etikettens övre högra hörn, så inte förväxling sker när man ska fylla på eller byta dunk.

Doserare HP

Handpump för att dosera handdisk.
Tryckknappen anpassas till den färg som ska användas

Sprayer

Sprayflaskor förses med färgkodad etiketter med namn på produkter som doseras genom CPM 4-4.

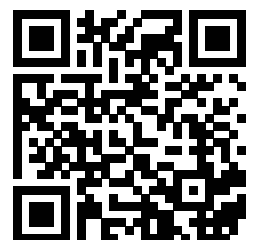
Städ hygiene rutinscheman.

Informerar hur rengöringsrutinerna ska följas.

- o Vad ska göras
- o Vilken produkt (färgkod)
- o Hur gör man/var hittar man instruktion
- o Vem ansvarar
- o Hur ofta ska det utföras eller kontrolleras
- o Signeringsfält att det är utfört

Utrustning utlånas gratis när våra produkter används.

Utrustningen ger alltid rätt dosering för respektive produkt.



Se filmen här!



D 010 är speciellt framtagen för att eliminera mikroorganismer.

Används på bl.a. skärbrädor, beredningsbänkar, kylar invändigt samt övrigt som kräver höga hygien krav.



ADQ 010 är specialdesignad för att använda på alla ytor som tål vatten men som kräver extra effekt.

I storkök och på restauranger är det oftast mycket fett och rengöringen kräver extra kraft.



RR 010 är ett kraftpaket som effektivt löser de mest svåra och inbrända rester på en och samma gång.

RR 010 kan användas som blötlägningsmedel.



GPX3 är en högkoncentrerad glasrengöring & rengöring av blanka ytor.

GPX3 har en karaktäristisk fräsch doft och är mycket omtyckt på:

- Glasmontrar / Delikatessdiskar
- Speglar
- Entrédörrar



DISKMASKIN



Klarmedel



Maskindiskmedel



Kompaktdiskpulver





HKR 010 är ett hög skummande kombinerat rengörings- och desinfektionsmedel anpassat för livsmedelsindustrin.



CAD 010 - kalkbort är en starkt sur produkt för effektiv borttagning av kalkavlagringar, lättare rost- och andra oxidbeläggningar. Lämplig för användning på syrafasta ytor.



HD 010 & HDE 010 är ett effektivt hand-diskmedel som spädes flera hundra gånger med vatten upp till 1:1300. Så detta är en riktigt effektiv allrengöring för alla ytor som behöver dammas, torkas, tvätta & diskas.



CSR 040 - Sanitetsrent För daglig rengöring av sanitetsytor. Gör rent och avlägsnar kalkbeläggningar på syrafasta material som sanitetsgods, glas, porslin, emalj och rostfria ytor.

POLERPASTA FÖR RENGÖRING

- ROSTFRIA BÄNKAR
- SLASKAR
- KYLAR
- VETILATIONSKÅPOR
- TOALETTER, HANDFAT, BADKAR
- KOPPAR
- TENN
- STÅL
- ALUMINIUM
- LACKERAT TRÄ
- SPISAR, SPISHÅLLAR
- DUSCHVÄGGAR
- MÄSSINGSYTOR
- KERAMIK



Se filmen här!

BioMex

Löser kalk, proteiner, oxid, fett m.m. på dom flesta material och ytor.



CSP 010

Högeffektiv rengöringspasta som enkelt och lätt rengör allt som tål vatten. Perfekt att använda på bland annat rotfritt, emalj, plast, glas, keramik, spisplattor m.m.





OCD 040

Allrent baserd på citrus och används för rengöring av restauranggolv, dörrar, målade ytor m.m. OCD 040 är lågskummande och är mycket lämplig i skurmaskiner.

MSS 040 - Mögeltvätt

Avlägsnar och bleker samtidigt som den rengör från sot, fett och andra föroreningar.

Lämplig för fasader, staket, plasttak, mögelangrepp i fogar m.m.



Utrustningen ger alltid
rätt dosering
för respektive produkt.

CPM 4-4:

Multidoserare som kan dosera 4 olika kemikalier till brukslösning eller 1 produkt till 4 olika styrkor beroende på smutsighetsgrad.

CPM 1-16:

Skur-maskin & hinkfyllare för svabbnig och golvrengöring. Här sammankopplad med **CPM 4-4**. **CPM 1-16** fyller 16 liter/min.

CPM 1-4: Automatdoserare för 1 produkt i sprayflaska.

Sammankopplad med **CPM 4-4** om det behövs en extra produkt. I detta fall lila (kalkbort).

Sammankoppling av olika doserare för att skräddarsy rengöringsbehovet i sin helhet.



Cejm.se

Systematiserad Hygien & Rengöring

Post: Box 49, 644 21 Torshälla Telefon: 016-35 53 55

Web: www.cejm.se e-mail: info@cejm.se