

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 & golvdosereare.

- *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: info@cejm.se

Städ-, hygien- & Rutinschema

Vi skapar rutiner och ser till att ni följer alla regler och lagar kring HACCP

KÖK/BEREDNING		TäljeTokar				
Städ Hygien Rutinschema						
Skapat 2022-08-03/CJ						
Vad ska göras	Färgkod	Hur	När	Ansvar	Sign.	redskap
Beredningsbänkar	GUL	Torka av applicera produkt & torka, håll ordning och reda	Dagligen	kökspers.		Se redskaps journal
Berdeningsmaskiner	Grön	Demontera berörda delar enligt beskrivning. Rengör noga och avsluta rengöringen med att blötlägga i Gul produkt > 5 minuter. Sjölj och torka	Dagligen	kökspers.		Se redskaps journal
Stekbord/grillar/värmerier	BLÅ	Torka ur m. papper vid behov skrapa alternativt blötlägg med vald produkt	Dagligen	kökspers.		Se redskaps journal
Golv & Golvbrunnar i kök	RÖD	Skrapa/sopa ihop allt löst skumma/applicera produkt bearbeta torka, Använd svart produkt 1 gång/vecka för att slippa påväxt av mögel m.m.	Dagligen	kökspers.		Se redskaps journal
Handfat, kranar + hygienutrustning (dispensrar)	GUL	Spraya bearbeta vid behov & torka, spraya silar låt verka 10min och spola	Dagligen	kökspers.		Se redskaps journal
Kylar utvändigt	RÖD	Vid behov, spraya bearbeta & torka	Dagligen	kökspers.		Se redskaps journal
Slaskar kranar	GRÖN	Alägsna lösa rester. Spraya bearbeta skölj.	Dagligen	kökspers		Se redskaps journal
Diskmaskin	RÖD	Töm på vatten, rengör invändigt, silar armar och breddavloppsrör. Borsta/skura	Dagligen	Diskpers		Se redskaps journal
Retur/avfallsstation/avfallsbehållare	RÖD	Töm avfall och returflaskor rengör vid behov, Spraya, bearbeta torka.	Dagligen	Berörd pers		Se redskaps journal
Glasytor/montrar/speglar	GRÅ	Spraya torka torrt	Dagligen	Berörd pers		Se redskaps journal
Toalett omklädningsrum	GRÅ	Avlägsna allt löst (papper m.m.) från gol spraya toalettstol, handfat, spegel och torka. Torka torrt med ren torr duk. Glöm inte dispenserar tvål torkpappershållare	Dagligen	Berörd pers		Se redskaps journal
Kontrollera övrigt som har blivit smutsig under dagen	RÖD	Beroende på område yta, använd anpassad produkt (se produkt översikt) Sunt förnuft, ordning och reda.	Dagligen	Kökspers		Se redskaps journal
KÖK/BEREDNING		TäljeTokar				
Städ Hygien Rutinschema						
Skapat 2022-08-03/CJ						
Vad ska göras	Färgkod	Hur	När	Ansvar	Sign.	redskap
Kylar Invändigt	GUL	Spraya bearbeta vid behov & torka	Veckovis	kökspers.		Se redskaps journal
Fläktfilter	RÖD	Spraya låt verka och skölj, alternativt lägg i blöt med vald produkt någon tim och skölj	Veckovis	kökspers.		Se redskaps journal
Ugn/stekbord/fritös	BLÅ	Självrengörande: (Ex. Rational) Lägg valt antal tabletter i tablettfacket kör programmet, vid behov använd även vald produkt, låt verka 5-10 min bearbeta och skölj. Övrigt applicera produkt låt verka bearbeta och skölj.	Veckovis	kökspers.		Se redskaps journal
Skafferihyllor & förvaringshyllor	RÖD	Fyll vald produkt i hink och torka alternativt spraya vald produkt & torka	Veckovis	kökspers.		Se redskaps journal
Väggar	RÖD	Applicera vald produkt ur spray/tryckspruta, eller med hjälp av slang (försiktigt). Bearbeta torka	Veckovis	kökspers.		Se redskaps journal
Kontakter/strömbrytare/ reglage	GUL	Torka med vald produkt	Veckovis	kökspers.		Se redskaps journal
KÖK/BEREDNING		TäljeTokar				
Städ Hygien Rutinschema						
Skapat 2022-08-03/CJ						
Vad ska göras	Färgkod	Hur	När	Ansvar	Sign.	redskap
Flätkåpa	RÖD	Spraya bearbeta torka	Månad	kökspers.		Se redskaps journal
Armaturer & lampor	RÖD	Ta ner skyddsglas/kåpa & rengör	Månad	kökspers.		Se redskaps journal
Stor rengöring av övrigt	RÖD	Dra fram hyllor, bänkar & maskiner där man inte kommer åt, Spraya vald produkt eller med hjälp av slang bearbeta torka.	Månad	kökspers.		Se redskaps journal
Diskmaskin	LILA Disktab.	Lägg 1 tablett (underbänkdiskmaskin) Lägg 3 tabletter (huvmaskin) 5 tabletter tunneldiskmaskin. Kör 2-3 diskningar LILA PRODUKT ÅR VÅR EXTRA KRAFTIGA KALKBORT	Månad	Kök/diskpersonal		Se redskaps journal
Bakom och under köksutrustning och maskiner	RÖD	Dra fram alla maskiner & utrustningar och städa bakom under och över	Månad	Kökspers		Se redskaps journal
Verktyg, utensilier, skärbrädor, m.m.	Svart Instant shine	Missfärgningar på skärbrädor, porslin m.m. blötlägg i HKR010. bunkar, kantiner, slevor poleras med Instant shine rengöring polering.	Månad	Köks/diskpersonal		Se redskaps journal
Golv & Golvbrunnar i kök	Svart	Skrapa/sopa ihop allt löst skumma/applicera produkt bearbeta torka, Använd svart produkt 1 gång/vecka för att slippa påväxt av mögel m.m.	Månad	kökspers.		Se redskaps journal
Underhållsrond	UNDERHÅLLSSCHEMA	Utför underhållsrond enligt rutin och checklista se journalhäfte. Verifiera förbättringar, kontakta kem, rengöring & hygienleverantör.	Halvår	kökspers. Ägare		Se redskaps journal



Doserare CPM 4-4

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

Utrustningen ger alltid
rätt dosering
för respektive produkt.

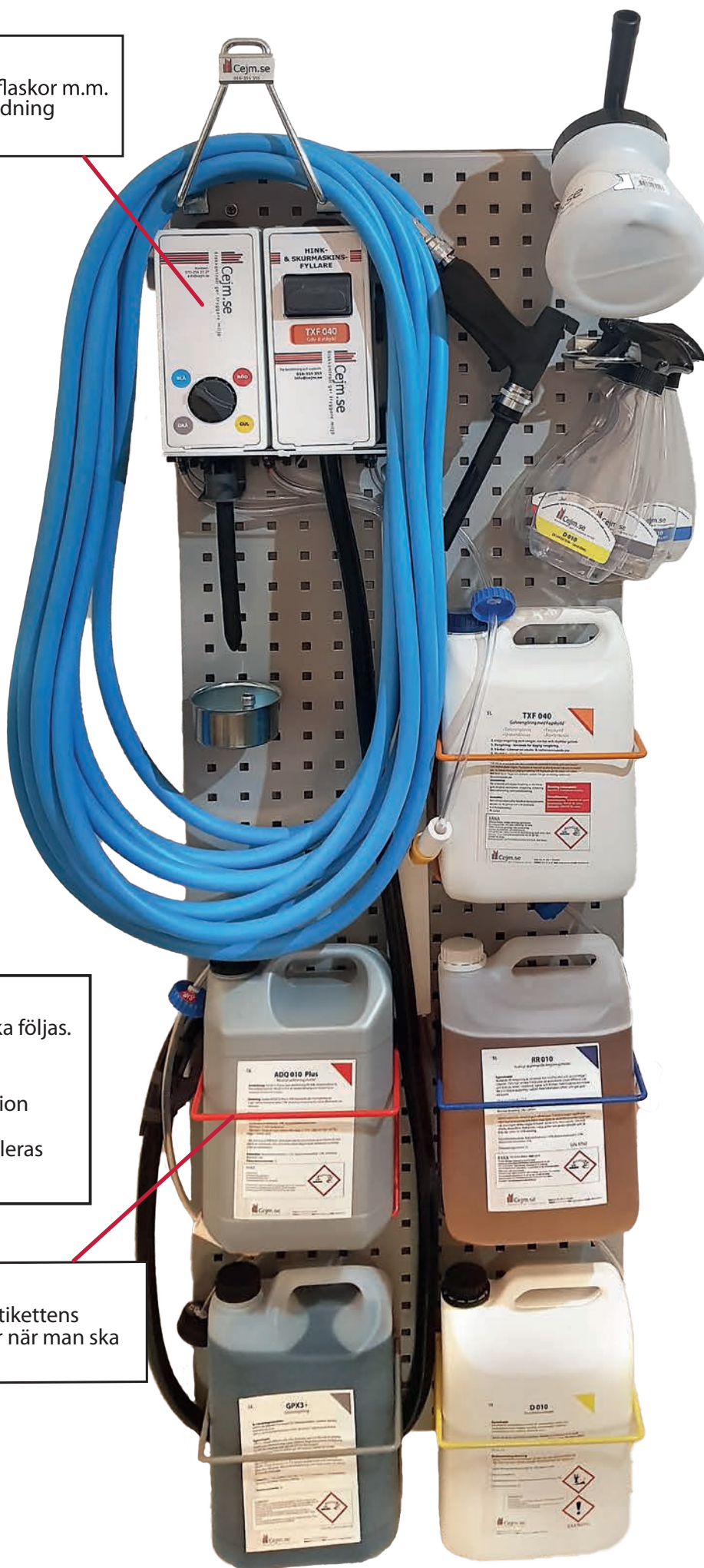
Städ hygien rutinscheman.

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

Färgkodade vägghållare

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



Automatiskt dosesringssystem för bästa ekonomi och förbrukning.

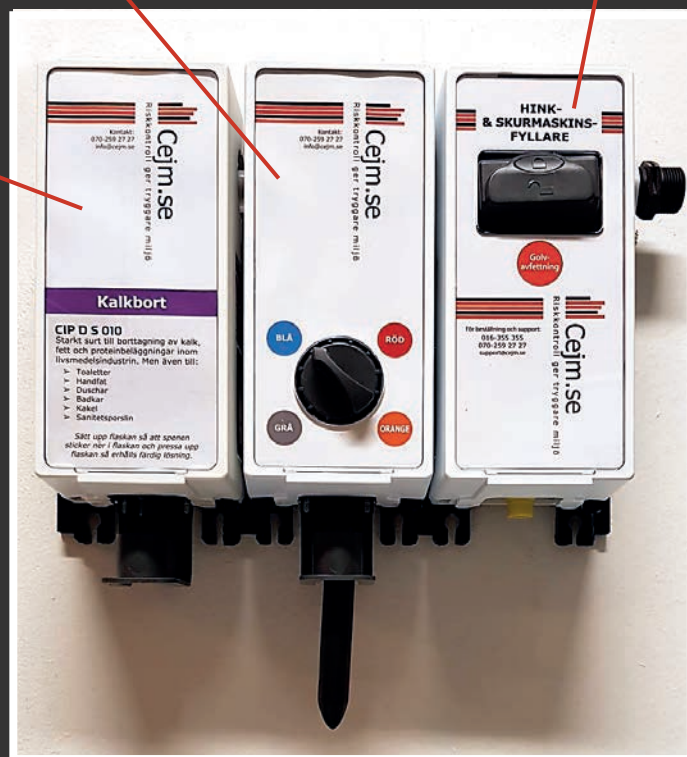
CPM 4-4:

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.

Utrustningen ger alltidrätt 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



TXF 040 - Golvrengöring med Fogskydd

- Golvrengöring
- Fogskydd
- Underhållsvax
- Återfettande

3-stegsrengöring som rengör, vårdar och skyddar golvet.

1. Rengöring - Används för daglig rengöring.
2. Vårdar - Lämnar en smuts- & vattenavvisande yta
3. Skyddar - Innehåller fogskydd för laminat- och trägolv



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, tvättas & 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.



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.



Dokumentation

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

Våra system är designade för att förbättra och öka synlighet 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

