

God hygienep praksis (GHP)

GHP er dokumenterte rutiner som beskriver hvordan man håndterer de kritiske punktene for å kunne servere helsemessig trygg mat. Ved å ta utgangspunkt i GHP i vår behandling av næringsmidler vil vi lettere kunne kvalitetssikre næringsmidlene vi serverer.

Kvalitetssikringen omfatter, dersom annet ikke er spesifisert, næringsmidler som lett blir bedervet.

Effektiviteten av styringen og overvåkingen av de kritiske punktene (CP) og de kritiske kontrollpunktene (CCP) sikres ved hjelp av visuelle observasjoner, temperaturovervåking og evt. med mikrobiologiske analyser. Dette kan bl.a. gjennomføres via:

- Mikrobiologisk sluttproduktkontroll mikrobiologiske wipe tests etter rengjøring eller etter rengjøring og desinfisering
- Kontroll av temperaturmåleapparater ved sammenligningen med justerte apparater
- Kontroll av display på oppvaskmaskinene ved å sammenligne med temperaturmåleapparater
- Interne revisjoner
- Eksterne revisjoner
- Avvikskorrigeringer
-

Kritiske punkter:

1. Personlig hygiene
2. Rengjøring og desinfeksjon
3. Innkjøp og varemottak
4. Ingrediensliste og allergener
5. Lagring av næringsmidler
6. Opptining av næringsmidler
7. Tilberedning av næringsmidler
8. Nedkjøling av næringsmidler Varmholding og gjenoppvarming av næringsmidler
9. Matavfall
10. Insekter og andre skadedyr
11. Varmholding og gjenoppvarming av næringsmidler