

## GHP - Rengjøring og desinfeksjon

Alle objekter som er i direkte kontakt med næringsmidler skal snarest mulig vaskes og desinfiseres. Tilstrekkelig vask og desinfeksjon er godkjent oppvaskmaskin eller manuell vask og desinfeksjon.

### Maskinell vask og desinfeksjon

Det er viktig at alle som betjener oppvaskfunksjonen har god kunnskap om de sentrale funksjonene på maskinen, samt visuelt å kunne bedømme om godset er rent eller ikke.

Følgende sjekkpunkter er utslagsgivende i forhold til å oppnå et tilfredsstillende resultat:

- > Før start skal det kontrolleres at maskinen er ren og at alle deler er på plass.
- > Kontroller at oppvask- og tørremiddel er på plass. Fyll på om nødvendig.
- > Kontroller at temperaturene er i henhold til maskinleverandørens anbefaling.
- > Matrester fjernes og godset stables i egnede kurver.
- > Forskyll med maksimum 40 °C.
- > Bestikk bløtlegges og vaskes deretter i to omganger. Først liggende, deretter stående.
- > Godset må få tid til å tørke.
- > Kontroller visuelt om godset er rent.
- > Påse at vannet i maskinen ikke er for skittent. Skift ved behov.
- > Etter endt bruk av maskinen for dagen, tømmes og rengjøres den etter maskinleverandørens anbefalinger.
- > Maskinen bør fa stå og lufttørke inntil den skal tas i bruk igjen.

### Manuell vask og desinfeksjon

Vask grundig med rengjøringskjemi som er anbefalt for det objektet du skal rengjøre. Løse deler skal vaskes i oppvaskmaskin så sant dette er mulig. Det skal kun benyttes drikkevann til skylling.

Ved desinfeksjon skal objektet være rengjort først. Vær nøye med å benytte den virketiden som leverandøren har anbefalt. Påse at desinfeksjonsvæsken ikke tørker ut under virketiden. Det skal kun benyttes drikkevann til skylling.

Smuss og bakterier setter seg raskt i sprekker og hakk. Oppdages dette, skal man utbedre feilen/mangelen hurtigst mulig ved å reparere eller bytte ut det som er ødelagt. Hvis næringsmidler har blitt kontaminert som følge av kontakt med ødelagt utstyr, skal næringsmiddelet kastes.

## Personlig hygiene

Personlig hygiene deles inn i 3 hovedgrupper: Helse, kroppshygiene og atferd.

### Helse:

Ingen personer, som man vet eller mistenker lider av en smittsom sykdom, har åpne sår, hudinfeksjoner eller diaré får tilgang til å jobbe i behandlingsområder format Ved mistanke om ovennevnte skal overordnet informeres og evt. lege kontaktes for avføringsprøve. Dette er spesielt viktig etter besøk i utlandet.

### Kroppshygiene:

Hele kroppen skal vaskes minst en gang om dagen i dusj eller badekar. Hodehår og skjegg skal være velpleiet og rent. Fingerneglene skal være kortklippede og ulakkerte.

### Atferd:

Personer som skal behandle næringsmidler skal alltid bære rene arbeidsklær. Hårøvertrekk må brukes på korrekt måte slik at hår ikke forurenses næringsmidler. Fingerringe, armbånd etc. skal ikke bæres under behandling av næringsmidler. I kjøkkenområdet er det forbudt å røyke, spise og drikke. Det må straks legges tettsittende bandasjer på eventuelle skader Hendene skal rengjøres og desinfiseres i følgende situasjoner:

- før arbeidet starter
- etter pauser
- etter toalettbesøk
- ved skifte av arbeidsstasjon (fra uren side til ren side)
- mellom behandling av forskjellige næringsmidler
- etter berøring/handtering av avfall

Det er viktig å kontrollere såpe og papirdispensere daglig og å etterfylle disse før de blir tomme.

Oppdager man at en person behandler næringsmidler uten å etterleve ovenstående skal denne bortvises fra lokalet, og informeres/ læres opp i de gjeldende rutiner. Næringsmidler som man mistenker kan være kontaminert grunnet brudd på god hygiene praksis skal kastes.]

# 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

## GHP-Ingrediensliste og allergener

Det er mange ingredienser som kan forårsake allergi eller intoleranse Ferdigprodukter skal være merket av leverandør, men retter som er laget på stedet eller som pakkes på stedet må også merkes. List opp alle ingredienser som er brukt i retten. Husk også å føre opp alle ingrediensene fra ferdigprodukter som evt. er brukti retten.

Ved frambud av næringsmidler skal ingrediensliste være lett tilgjengelig for sluttforbruker. Det er også obligatorisk å merke de 14 vanligste allergenene som forårsaker allergier eller intoleranse dersom retten inneholder noen av disse.

Fullstendige ingredienslister trenger ikke settes opp i salgslokalet, men kan oppbevares lett tilgjengelig i produksjonslokalet ved spørsmål. Liste med allergener må derimot stå lett synlig ved retten ute i serveringsområdet.

Benytt gjerne skjema i kap.10-3,side 1 for nedtegnelse av innholdet i hver enkelt rett (ingrediensliste). For merking av allergener ved retten ute i serveringsområdet kan evt. skjema i kap. 10-3, side 2 benyttes.

### De 14 allergenene som må merkes er:

1. Glutenholdig korn (hvete, rug, bygg, havre, spelt, korasanhvete og lignende) og produkter framstilt av glutenholdige korn.
2. Skalldyr og produkter framstilt av skalldyr.
3. Egg og produkter framstilt av egg.
4. Fisk og produkter framstilt av fisk.
5. Peanøtter og produkter framstilt av peanøtter.
6. Soya og produkter framstilt av soya.
7. Melk og produkter framstilt av melk (herunder laktose).
8. Nøtter (mandel, hasselnøtt, valnøtt, cashewnøtt, pekannøtt, paranøtt, pistasienøtt, macadamianøtt/australianøtt), og produkter framstilt av nøtter.
9. Selleri og produkter framstilt av selleri.
10. Sennep og produkter framstilt av sennep.
11. Sesamfrø og produkter framstilt av sesamfrø.
12. Svoveldioksid og sulfitt i konsentrasjoner på mer enn 10 mg/kg el. 10 mg/l, uttrykt som SO<sub>2</sub>.
13. Lupin og produkter framstilt av lupin.
14. Bløtdyr og produkter framstilt av bløtdyr.

# HP - Varmholding og gjenoppvarming av næringsmidler

## Varmholding:

Matens temperatur skal holde 60 °C eller over, under varmhoding. Mat kan serveres og transporteres i under 60 °C dersom den vil bli spist innen 2 timer etter koking, steking eller baking.

## Oppvarming og gjenoppvarming:

Gjenoppvarming av ferdigmat og nedkjølt mat skal gjennomføres slik at kjernetemperaturen i produktet når 75 °C i alle produktets deler.

Generelt bør varm mat serveres rett etter produksjon og ved minimum 60 °C.

Oppdages avvik fra ovenstående temperatur og/ eller tidskrav som tilsier at næringsmiddelet er ødelagt, skal næringsmiddelet kastes.

## GHP - Nedkjøling av næringsmidler

Etter varmebehandling (koking, steking etc.) kan maten serveres, holdes varm for en tid før servering, nedkjøles for senere oppvarming, eller serveres i kald tilstand.

Kokte, stekte eller bakte næringsmidler skal, så langt det er mulig, nedkjøles på en sånn måte at temperaturintervallet fra 60 °C til 10 °C ikke overstiger 2 timer. For å oppnå dette må større porsjoner deles opp, og kjøleenheten må ha god nok plass og kapasitet slik at luftsirkulasjonen opprettholdes.

Nedkjøling skal finne sted så raskt som mulig til under 4 °C.

Oppdages avvik under nedkjølingsprosessen som tilsier at næringsmiddelet er ødelagt, skal næringsmiddelet kastes.

## GHP - Insekter og skadedyr

Følgende punkter og kontroller skal gjennomføres jevnlig for å forhindre at insekter og skadedyr kommer inn i lokalene.

- En god hygienisk standard på lagerrommene.
- Jevnlig inspeksjon av næringsmidlene, lagerrommene og fuger på fliser/ vegger etc.
- Kontroll av innkomne varer.
- Fluenetting eller lukkede vinduer/ dører.
- Ingen sprekker eller brudd (f.eks. knekte fliser e.l.).
- Holde matrester og annen søppel i lukkede containere (tømmes, rengjøres og desinfiseres daglig).

Oppdages avvik der insekter og/ eller skadedyr er kommet inn i lokalene skal kilden til avviket straks spores opp og utbedres (for eksempel utbedre hull i fluenettingen på vinduene om det er kommet insekter inn i lokalet grunnet dette). Deretter må det sjekkes om næringsmidler er blitt kontaminert som følge av avviket. Rengjør og desinfiser overflater og objekter som er kommet i kontakt med skadedyrene/ insektene og kast evt. næringsmidler som er blitt kontaminert.

## GHP – Matavfall

Avfallsbeholdere skal være utformet og plassert slik at avfallet ikke kan forurense næringsmidler eller objekter som kommer i kontakt med næringsmidler.

Avfallsbeholdere i produksjonslokaler skal fjernes/ tømmes, rengjøres og desinfiseres jevnlig.

Minimum en gang om dagen.

Avfallslagere skal holdes avlukket og rene slik at tilgang for insekter/ skadedyr hindres og omgivelsene ikke forurennes.

Oppdages avvik ved avfallshåndtering som tilsier at næringsmidler er kontaminert, skal næringsmidlene kastes. Eventuelle overflater/utstyr som er kontaminert skal rengjøres og desinfiseres.

## GHP - Opptining av næringsmidler

Tining av næringsmidler skal foregå i omgivelser som forhindrer at temperaturen på næringsmidlene overstiger 10 °C gjennom hele tiningprosessen.

Opptiningsprosessen skal være fullstendig gjennomført før råstoffene stekes, kokes og bakes

Opptining vil normalt gjennomføres i luft, men kan også bli gjennomført i kaldt vann, under forutsetning av at produktet er pakket i en vanntett forpakning.

Råe næringsmidler må ikke smitte andre næringsmidler gjennom drypping eller kontakt i opptiningsprosessen.

Næringsmidlene som tines bør plasseres på rist eller i siler slik at de ikke kommer i kontakt med tinevæsken.

Væsken fra opptiningen helles ut i sluk eller vask som deretter desinfiseres umiddelbart.

Det samme gjelder de beholderne som er i bruk.

Hvis det oppdages avvik fra ovenstående der næringsmidler har tint på en slik måte at hele eller deler av næringsmiddelet har blitt kontaminert, skal næringsmiddelet kastes.

# GHP-Tilberedning av næringsmidler

Kalde og varme måltider skal produseres i forskjellige soner eller, hvis dette ikke er mulig, til forskjellige tider. Det er viktig å påse at skjærefjelene er rene og hele uten for store riper og sar.

## **Kalde måltider**

Produksjon av kalde måltider inkluderer forretter, salater, kalde retter og desserter. Desserter går under lett bederlige næringsmidler og bør derfor produseres og serveres samme dag.

Salater og grønnsaker må vaskes grundig før bruk. Kalde måltider skal alltid kjøles etter tilberedning. Temperaturen ved servering av kalde retter får ikke overstige over 4°C.

## **Varme måltider**

Varme måltider bør alltid, så langt det er mulig, serveres rett etter produksjon. Temperaturkravene må, så langt det er mulig, overholdes. Kjernetemperaturen ved en tilberedningsprosess bør så langt det er mulig være 75 °C. Dette er spesielt viktig for fjærkre.

Unntakene kan være retter som biff, roastbiff, etc. i lite eller medium stekt utførelse. Her skal oppskrift for retten ligge til grunn.

For å unngå krysskontaminering skal kjøtt, fisk, fjærkre og grønnsaker tilberedes i forskjellige soner eller, hvis dette ikke er mulig, til forskjellige tider. Produksjonsområdet og produksjonsutstyret som er i kontakt med de ulike næringsmidlene skal da vaskes og desinfiseres mellom de to tilberedningene.

Oppdages det avvik fra ovenstående som tilsier at næringsmiddelet har blitt kontaminert, skal næringsmiddelet kastes.

## Lagring av næringsmidler

### Kjølerom og kjøleskap

I alle kjøleenheter skal temperaturen kontrolleres med et termometer. Det skal måles mellom eller i næringsmidlene. Temperaturen skal nedskrives og arkiveres.

Temperaturen i kjøleenheten skal være mellom -1 °C til 4 °C.

Næringsmidler som lagres i samme kjøleenheter skal lagres på en slik måte at smitteoverføring fra drypping og kontakt mellom næringsmidlene ikke finner sted. Mat og matcontainere skal lagres fritt fra vegg og gulv på en ren og ryddig måte på hyller eller traller. Alle næringsmidler skal være datomerket.

### Kjøledisker/-skap for salg av næringsmidler

Nedkjølte måltider av varierende slag blir ofte utstilt i kjøledisker/-skap og/eller direkte i romtemperatur. Er lagringstemperaturen mellom 7 °C og 12 °C er oppbevaringstiden maks 2 timer. Temperaturbegrensningene er tillatt forutsatt at maten er nedkjølt til 4 °C før de settes ut for salg. Næringsmidler som har stått over tidsbegrensningen skal ikke brukes som råvarer i nye produkter.

### Dypfrysing

Enhver fryseenhet (fryserom/-skap/-boks) skal være utstyrt med et termometer montert på en slik måte at det lett kan avleses. Temperaturen i fryseenheten skal være -18 °C eller kaldere.

Næringsmidler i fryseenheten skal være innpakket og lagret fritt fra vegger og gulv, for å oppnå luftsirkulasjon omkring næringsmidlene. Alle næringsmidler skal være datomerket.

### Tørrvarelager

Alle næringsmidler skal være datomerket. Emballasje skal ikke være skadet, skitten eller åpen slik at forurensing fra ytre kilder kan skje. Næringsmidler skal ikke oppbevares på gulv selv om den er emballert.

Ingrediensliste og produksjonsdato skal klart fremkomme på alle lagrede næringsmidler. Benytt først inn - først ut prinsippet slik at man ikke unødvendig må kaste næringsmidler grunnet dårlig datokontroll i lagringsenheter.

Hvis avvik fra ovenstående oppdages der tider og/eller temperaturer er overskredet eller emballasje er ødelagt slik at næringsmiddelet er kontaminert, skal næringsmiddelet kastes.

Hvis ingrediensliste ikke medfølger, kan ikke næringsmiddelet/ingrediensene spores eller allergener merkes og maten skal kastes.