

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.
- > Forskyl 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.