

FISKEFORRETNING



RENGØRINGS- OG HYGIEJNEHÅNDBOG

Komplet vejledning til
korrekt og effektiv
rengøring, samt
kontrolprogrammer.

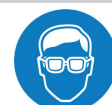
Udviklet af
Novadan
Platinvej 21
DK - 6000 Kolding
Tlf. +45 76 34 84 00
www.novadan.dk

NOVADAN[®]
Innovators in Cleaning

HYGIEJNE- OG RENGØRINGSHÅNDBOG

Novadan har udarbejdet denne mappe, som er specielt målrettet fiskebutikker. Det er tanken, at mappen skal bruges som opslagsværk.

Novadan er den førende leverandør af miljørigtige rengøringsmidler og udvikler målrettede midler tilpasset de specielle danske krav til miljø og arbejdsmiljø. Den kemiske sammensætning af Novadans produkter er udarbejdet efter alle de seneste bekendtgørelser og forordninger og opfylder derfor allerede nu fremtidens krav.



Øjne

- Beskyttelsesbriller eller
- Ansigtsskærm



Hænder

- Kemikaliebestandige handsker



Krop

- Kemikaliebestandig dragt eller
- Kemikaliebestandig forklæde



Fødder

- Kemikaliebestandige støvler med skridsikre såler



Luftveje

- Ved utilstrækkelig ventilation eller ved risiko for indånding af dampe eller aerosoler, anvendes eget åndedrætsværn

Se afsnit 8.2 i SDS for yderligere info

HUSK PERSONLIGE VÆRNEMIDLER

Novadan, Kolding



KEMIPLAN FOR OVERFLADEBEHANDLING OG DESINFEKTION

| Dag | Grov spul | Sæbe/overflade rengøring* | Skyl | Desinfektion | Slut skyl |
|---------|-----------|---------------------------|------|----------------|-----------|
| Mandag | X | Foam Alka 334 | X | Desinfect Maxi | X |
| Tirsdag | X | Foam Alka 334 | X | Desinfect Maxi | X |
| Onsdag | X | Foam Acid 335 | X | Desinfect Maxi | X |
| Torsdag | X | Foam Alka 334 | X | Desinfect Maxi | X |
| Fredag | X | Foam Alka 334 | X | Desinfect Maxi | X |

* I røgerafdelingen skiftes rengøringsprodukt til Foam 230.

RENGØRINGSPLAN - SKUMRENGØRING OG DESINFEKTION

ALKALISK RENGØRING 4 GANGE UGENTLIGT

- Klargøring og almindelig oprydning**
Produktionsanlæg køres tom for råvarer. Større mængder destruktionsaffald fjernes. Maskiner og det udstyr, der berøres adskilles for at foretage en rengøring. Elektronisk udstyr, vægte, motorer, m.m. afdækkes.
 - Grov spuling med vand**
Grov spuling foretages med koldt eller tempereret vand for at fjerne løstsiddende snavs og opløse fastsiddende snavs. For at opnå fuld effekt af rengøringsmidlet, er det vigtigt med en god grov spuling.
 - Skumudlægning med 1 til 3% opløsning**
Udlæg skum på alle emner som skal rengøres, start med produktionsudstyr og inventar, derefter vægge og gulv. Skummets indvirkningstid er ca. 5 til 20 min. Lad ikke skummet tørre ind. Fortag manuel rengøring på underkanter og andre svært tilgængelige steder.
 - Afskylning af skum**
Afskylning foretages med kold eller tempereret vand. Produktionsudstyr og inventar afskylles først, derefter vægge og gulv.
- Egenkontrol**
Sanitøren foretager en egenkontrol og retter eventuelt fejl.
 - Desinfektion med 1 til 5% opløsning.**
Desinfektionens indvirkningstid er 5 til 15 min.
 - Afspuling af desinfektion**
Efter endt kontakttid afspules desinfektionen med koldt vand.

SUR RENGØRING 1 GANGE UGENTLIGT

- Klargøring og almindelig oprydning**
Produktionsanlæg køres tom for råvarer. Større mængder destruktionsaffald fjernes. Maskiner og det udstyr der berøres adskilles for at foretage en rengøring. Elektronisk udstyr, vægte, motorer, m.m. afdækkes.
- Grov spuling med vand**
Grov spuling foretages med koldt eller tempereret vand for at fjerne løstsiddende snavs og opløse fastsiddende snavs. For at opnå fuld effekt af rengøringsmidlet er det vigtigt med en god grov spuling.
- Skumudlægning med 2 til 10% opløsning**
Udlæg skum på alle emner som skal rengøres, start med produktionsudstyr og inventar, derefter vægge og gulv. Skummets indvirkningstid er ca. 5 til 15 min. Fortag manuel rengøring på underkanter og andre svært tilgængelige steder.
- Afskylning af skum**
Afskylning foretages med kold eller tempereret vand. Produktionsudstyr og inventar afskylles først, derefter vægge og gulv.
- Egenkontrol**
Sanitøren foretager en egenkontrol og retter eventuelt fejl.
- Desinfektion med 1 til 5% opløsning.**
Desinfektionens indvirkningstid er 5 til 15 min.
- Afspuling af desinfektion**
Efter endt kontakttid, afspules desinfektionen med koldt vand.

HÅNDHYGIEJNE

VEJLEDNING

1. For at undgå krydssmitte er det særdeles vigtigt, at der vaskes hænder
 - Ved arbejdsstart
 - Ved produktionsskift
 - Efter kundekontakt
 - Efter telefonsamtaler
 - Efter spisepauser
 - Efter kontakt med lagervarer
 - Efter toiletbesøg
2. Ved toiletbesøg vaskes hænder på toilet og igen ved arbejdsplads.
3. Desinficer hænderne grundigt med Combi Des 85% eller Combi Des Gel 85%

BORDE

VEJLEDNING

1. Bordet afryddes og tømmes
2. Bordet afskrabes
3. Afskyl bordet
4. Rengør bordet med Imo Alka 910. Brug eventuelt børste.
5. Bordet afskylles.
- 6.

DESINFEKTION

7. Efter rengøring påføres Desinfect Maxi eller Klorrent opløsning
8. Lad det virke i minimum 5 - 15 min.
9. Stålbordet skylles med rent vand.

KNIVE/REDSKABER

VEJLEDNING

1. Som udgangspunkt vaskes mindre redskaber såsom knive og skærebrætter mm i opvaskemaskine
2. Større hjælperedskaber rengøres med brugsopløsning
3. Skylles grundigt med vand
4. Aftørres med IPA Sprit 70% Wipes

Der henvises endvidere til afsnit om Maskinopvask.



PRODUKTNAVN
MIKO Soft Cream Soap eller
MIKO Pearl Cream Soap
Combi Des 85% eller
Combi Des Gel 85%



PRODUKTNAVN
Imo Alka 910
Desinfect Maxi eller Klorrent



PRODUKTNAVN
Bistro Manu 940
Produkt fra maskinopvask-serien:
Bistro (ALU) med eller uden klor
IPA Sprit 70% Wipes

BETJENINGSDISKE

VEJLEDNING (GLASSET)

1. Sprøjt Uni Glass Spray 323 og aftør derefter glasset med en ren klud

VEJLEDNING (UDSTILLINGSMONTRE)

2. Disken afryddes og tømmes
3. Rengør manuelt med Imo Alka 910 eller anvend skumrengøring (med sprøjte) med Foam Alka 334, såfremt disken er egnet til skumrengøring.
4. Skyl efter med vand
5. Efter rengøring påføres Desinfect Maxi
6. Lad det virke 5-15 min.
7. Betjeningsdisken skylles med rent vand.

DISK MED IS

VEJLEDNING (OVNE)

1. Klargøring og almindelig oprydning
2. Afskyl med vand
3. Rengør manuelt med Imo Alka 910 eller anvend skumrengøring (med sprøjte) med Foam Alka 334, såfremt disken er egnet til skumrengøring.
4. Skyl efter med vand
5. Efter rengøring påføres Desinfect Maxi
6. Lad det virke 5-15 min.
7. Disken skylles med rent vand.

MASKINOPVASKERE

VEJLEDNING

Bistro Alu CL 342 er velegnet i industrielle opvaskemaskiner med automatisk dosering og virker effektivt i blødt og mellemhårdt vand. Er et klorineret, stærkt alkalisk maskinopvaskemiddel, som er specielt effektiv til fjernelse af besmudsning på aluminium. Fjerner effektivt misfarvninger fra kaffe og te.

Bistro 741 anvendes til professionelle opvaskemaskiner til hårdt vand. Er velegnet til alle glasarter uden dekoration, såvel porcelæn som bestik. Fjerner effektivt kaffe- og terester, samt læbestift og fedt. Er ikke egnet til aluminium eller andre letmetalllegeringer.

Bistro Alu 742 er velegnet i industrielle opvaskemaskiner med automatisk dosering og virker effektivt i blødt og mellemhårdt vand. Er et stærkt alkalisk maskinopvaskemiddel, som er specielt effektiv til fjernelse af besmudsning på aluminium. Fjerner effektivt misfarvninger fra kaffe og te.

Bistro Rinse 780 velegnet til alle typer opvaskemaskiner. Lavtskummende. Nedbryder vandets overfladespænding i skyllefasen og efterlader servicet skinnende blankt.



PRODUKTNAVN
Uni Glass Spray 323
Imo Alka 910
Foam Alka 334
Desinfect Maxi



PRODUKTNAVN
Imo Alka 910
Foam Alka 334
Desinfect Maxi



PRODUKTNAVN
Bistro Alu CL 342
Bistro 741
Bistro Alu 742
Bistro Rinse 780

RØREMASKINE/MIXERE

VEJLEDNING

1. Kontroller, at maskinen er afbrudt
2. Maskinen adskilles og løsdele vaskes i opvaskemaskine
3. Maskinen indsæbes med Imo Alka 910.
4. Afskylles
5. Efter rengøring påføres Desinfect Maxi eller Klor opløsning
6. Lad det virke i 5-15 minutter
7. Maskinen skylles med rent vand

MULTISTICK SPRØJTE

* Ved rengøring af multistick sprøjte bedes du kontakte Novadan for yderligere oplysninger.

RØGOVNE

VEJLEDNING

1. Foam 230 skummes ud på alle synlige overflader, samt i røgkanalerne
2. Cip Alka 60 sættes i systemet. Temperatur skal være 5°C over højeste røgningstemperatur.
3. Ovn lukkes, og CIP systemet sættes i gang
4. Efter endt CIP rengøring kan ovnen eftergås med Foam 230, såfremt det er nødvendigt

Se endvidere rengøringsplan side 2.



PRODUKTNAVN
Imo Alka 910
Desinfect Maxi eller Klorrent



PRODUKTNAVN
Foam 230
Cip Alka 60

INDUSTRIOVNE

VEJLEDNING (OVNE)

1. Automatisk rengøring: Følg fabrikantens rengøringsvejledning for ovn
2. Manuel rengøring: Sprøjt Bistro Oven 347 ind i kold ovn på alle synlige overflader.
3. Opvarm ovnen til ca. 50 grader, hvilket letter emulgeringen af fedtstoffer.
4. Lad virke ca. 15 min og efterskyl grundigt med vand.

Ved stærk besmudsning anvendes Bistro Oven 347 koncentreret.

FRITURE

VEJLEDNING

1. Kontroller at maskinen er afbrudt
2. Friturekurve vaskes i opvaskemaskine
3. Maskinen tømmes for friture
4. Sættes i blød i brugsopløsning i ca. 5 min i Imo Alka 910
5. Tømmes og afskylles med rent vand

KIPSTEGER

VEJLEDNING

1. Kontroller at maskinen er afbrudt
2. Maskinen tømmes for olie/fedtstof
3. Rengøring med Imo Alka 910 ved teflonbelagt overflade
4. Afkoges i ca. 15 minutter i Imo Alka 910 ved støbejerns overflade.
5. Tømmes og afskylles med rent vand

Se endvidere rengøringsplan side 2.



PRODUKTNAVN
Bistro Oven 347 (automatisk/manuel)
Bistro Oven Rinse 381 (automatisk)



PRODUKTNAVN
Imo Alka 910
Produkt fra maskinopvask-serien:
Bistro



PRODUKTNAVN
Imo Alka 910
Maskinopvaskopvaskmiddel

UDSUGNINGSFILTRE/VENTILATION

VEJLEDNING (MANUELT)

1. Nedtag filtersektionerne
2. Opløs Imo Alka 910 og læg filtrene i blød
3. Lad filtrene ligge i ca. 15 minutter og gennemskyl filtrene med vand

VEJLEDNING (MASKINELT)

1. Nedtag filtersektionerne
2. Filtersektionerne vaskes i maskinopvasken

OBS I:

Ved svær besmudsning anvend Bistro Oven 347 (må ikke anvendes på aluminiumsoverflader)

OBS II:

Såfremt filtrene er fremstillet i letmetal, skal disse vaskes med et aluminiumssikret maskinopvaskemiddel.



PRODUKTNAVN

Imo Alka 910
Maskinopvaskopvaskemiddel

KØLESKABE/FRYSESKAB

VEJLEDNING

1. Tøm køleskabet og flyt indholdet til kølerum eller andet køleskab
2. Hylder og andre løsdele rengøres i opvaskemaskine
3. Køleskabet vaskes af med klud eller børste
4. Aftørres med klud opvredet i koldt vand

DESINFEKTION

5. Desinfect Maxi opløsning påføres
6. Afvask med rent vand efter min. 5 minutter
7. Aftørres med klud eller papir



PRODUKTNAVN

Imo Alka 910
Desinfect Maxi

FRYSE- OG KØLERUM

VEJLEDNING

1. Tøm fryse- og kølerum og flyt indholdet til fryser eller andet fryserum
2. Hylder og andre løsdele rengøres i opvaskemaskine
3. Køle- og fryserum afrimes helt
4. Køle- og fryserum rengøres i Foam Alka 334
5. Aftørres med en klud/mopper opvredet i koldt vand

DESINFEKTION

6. Efter rengøring udlægges desinfektion med skumudstyr. I fryser udlægges med børste.
7. Lad det virke i min. 5 - 15 minutter
8. Efterskylles med rent vand
9. Vægge og gulve eftertørres eventuelt med industrimop
10. Husk at desinficere håndtag



PRODUKTNAVN

Foam Alka 334
Desinfect Maxi

RØGERIAFDELING

VEJLEDNING

1. Klargøring og almindelig oprydning
2. Afskylning med vand
3. Skumudlægning med Foam 230
4. Afskylning



PRODUKTNAVN

Foam 230

GULVE/VÆGGE/INVENTAR

VEJLEDNING

1. Klargøring og almindelig oprydning
2. Grovspuling med vand
3. Kemi udlægges manuelt eller med skumudstyr med Foam Alka 334
4. Efterskylles med koldt vand.

DESINFEKTION

5. Efter rengøring udlægges Desinfect Maxi med skumudstyr
6. Efterskylles med rent vand



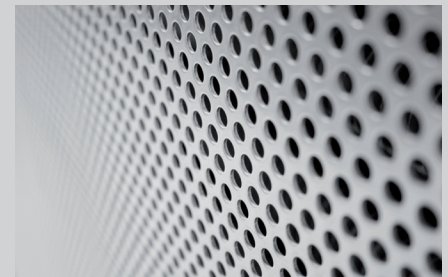
PRODUKTNAVN

Foam Alka 334
Desinfect Maxi

GULVRISTE

VEJLEDNING

1. Rist rengøres grundigt med Foam Alka 334
2. Derefter vendes risten og indskummes på begge sider
3. Skylles efter 20 min
4. Risten vendes og desinficeres på bagsiden, lægges herefter på plads
5. Risten desinficeres på oversiden.



PRODUKTNAVN

Foam Alka 334
Desinfect Maxi

REDSKABER

(Gulvskraber, bordskraber, gulvskrube, børster osv.)

VEJLEDNING

1. Redskaber indskummes med Foam Alka 334
2. Kontakttid 5 min
3. Afskylles
4. Redskaberne desinficeres dernæst med Desinfect Maxi
5. Afskylles og hænges i kroge.



PRODUKTNAVN

Foam Alka 334
Desinfect Maxi

SALGSVOGN / FOOD TRUCK

VEJLEDNING (INDVENDIG)

1. Klargøring og oprydning
2. NovaClean udlægges på overfladen. Herefter en virketid på 10-30 min.
3. Efterskylles med rent vand

DESINFEKTION

4. IPA Sprit 70% Wipes eller IPA Sprit 70% eller Desinfect Maxi anvendes til desinfektion af overflader

UDVENDIG RENGØRING

5. Anvend NovaClean til udvendig rengøring af salgsvognen



PRODUKTNAVN

Indvendig: NovaClean
IPA Sprit 70% Wipes
IPA Sprit 70%
Desinfect Maxi

Udvendig: NovaClean

TOILETTER

VEJLEDNING

1. NovaClean anvendes som grundrengøringsmiddel til alle overflader
2. Sani Toilet F 963 anvendes til rengøring af WC-kummer og urinaler.
3. Sani Odour Spray kan anvendes overalt, hvor man ønsker at fjerne generende lugt.



PRODUKTNAVN

NovaClean
Sani Toilet F 963
Sani Odour Spray 368

TEKSTILVASK

VEJLEDNING

Tex Powder Color 751 er velegnet til maskinvask i såvel blødt som hårdt vand ved 30-60°C, af alle typer kulørte tekstiler. Tex Powder Color 751 må IKKE anvendes til vask af uld og silke. Husk kulørte tekstiler altid skal vaskes separat de første 2-3 gange.

Tex Powder White 750 er et bredspektret vaskepulver, der er velegnet til maskinvask ved 40-95°C af alle typer hvide og lyse kulørte tekstiler. Tex Powder White 750 indeholder blegemiddel, der bleger farvede pletter bort ved 50-95°C. Jo højere temperatur, jo kraftigere blegning.

Tex Softener F 351 er et flydende, koncentreret tekstilskylllemiddel med anti-statisk virkning. Tex Softener F 351 modvirker statisk elektricitet og blødgør tøj samtidig med, at det tilfører tøjet en behagelig duft.



PRODUKTNAVN

Tex Powder Color 751
Tex Powder White 750
Tex Softener F 351

EGENKONTROLPROGRAM

KONTROLBESØG

Fødevarestyrelsen kommer på uanmeldt kontrol hos dig. Udgangspunktet for kontrolbesøget er kontrol af dine gode arbejdsgange og dit egenkontrolprogram. Den tilsynsførende skal vurdere, om du har den nødvendige egenkontrol, om din egenkontrol passer til din virksomhed, og om du selv holder øje med, at alt er, som det skal være.

Den tilsynsførende ser på dit egenkontrolprogram og dine skemaer ved hvert kontrolbesøg. Så du skal kunne finde det hele frem.

Hvis du ikke har styr på din egenkontrol, kan den tilsynsførende give dig påbud om at ændre den.

GODE ARBEJDSGANGE

Alle fødevarer virksomhederne skal have gode arbejdsgange for, hvordan de holder øje med, at hygiejnen er i orden, og varerne er korrekt mærkede. Du må selv bestemme, hvordan du fastlægger de gode arbejdsgange i din virksomhed – hovedsagen er, at dine arbejdsgange sikrer, at produktionshygiejnen, den personlige hygiejne og rengøringen er i orden, at fødevarerne er korrekt mærkede, og at du i øvrigt overholder reglerne.

Egenkontrol hjælper dig til at holde øje med:

- AT FØDEVARERNE ER SIKRE
- GOD HYGIEJNE I DET DAGLIGE
- AT FØDEVARELOVGIVNINGEN OVERHOLDES

HVAD SKAL DU TÆNKE OVER:

Når du skriver dit egenkontrolprogram, skal du tænke over de punkter, der har afgørende betydning for fødevareresikkerheden.

Det kan du gøre ved at stille dig selv følgende spørgsmål:

- Hvad og hvor kan det gå galt i min virksomhed?
- Hvordan styrer jeg min virksomhed, så det ikke går galt?
- Hvordan holder jeg øje, så det ikke går galt?
- Hvad gør jeg, hvis det alligevel går galt?

Når du gennemgår punkterne for hvert sted, hvor det kan gå galt, får du et godt overblik.

Tag fx en vares vej gennem din virksomhed:

- du modtager varen
- du håndterer den, fx lægger den på køl, tilbereder den, pakker den og
- du opbevarer varen og sælger den – køledisk/buffet/servering.

BKD egenkontrolprogram.

Gennem BKD har du adgang til et godt og billigt egenkontrolprogram, som er skræddersyet til branchens behov.

Yderligere information kan fås fra BKDs konsulenter.

RENGØRINGS- OG HYGIEJNEPLAN

| Emne | Dagligt | 2x uge | 1x uge | Månedligt | Metode |
|------------------------|---------|--------|--------|-----------|---|
| Håndhygiejne | X | | | | Flere gange dagligt. Altid ved produktions-skift. Altid efter toiletbesøg. Benyt sæbedispenser. |
| Borde | X | | | | |
| Knive/redskaber | X | | | | |
| Betjeningsdiske | X | | | | |
| Disk med is | X | | | | |
| Maskinopvaskere | X | | | | |
| Røremaskine/mixere | X | | | | |
| Multistick sprøjte | X | | | | |
| Røgovne | X | | | | |
| Industriovne | X | | | | |
| Friture | X | | | | |
| Kipsteger | X | | | | |
| Udsugningsfiltre | | | | X | Eller ved behov |
| Køleskabe + fryseskabe | | | X | | |
| Fryse- og kølerum | | | | X | |
| Røgeriafdeling | X | | | | |
| Gulve/vægge/inventar | X | | | X | |
| Gulvrister | X | | | | |
| Redskaber | X | | | | |
| Salgsvoan/food truck | X | | | | |
| Toiletter | X | | | X | |
| Tekstilvask | | X | | | Rent tøj hver dag. |