

# SLAGTER



HYGIEJNE- OG RENGØRINGSHÅNDBOG

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**<sup>®</sup>  
Innovators in Cleaning

# HYGIEJNE- OG RENGØRINGSHÅNDBOG

Novadan har udarbejdet denne mappe, som er specielt målrettet slagtere. 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.

Bagest kan du læse om egenkontrolsprogrammer, og hvad du skal være opmærksom på i den forbindelse.

## GENERELLE RETNINGSLINJER

- Oprydning, fjernelse af papir, emballager, tømning af affaldsbeholdere.
- Redskaber og løse dele til maskiner samles sammen og rengøres manuelt eller i en opvaskemaskine.
- Maskiner klargøres til rengøring (grovrengøres).
- Borde, maskiner og øvrigt inventar rengøres.
- Gulvet grovspules med koldt vand, afskrabes og fejes med en stiv kost.
- Rengøringsmiddel udlægges på vaskbare flader og på gulvet.
- De skrubbes med børste og stiv kost.
- Alle flader og dele skylles grundigt med vand.
- Desinfektionsmiddel udlægges på de foreskrevne kritiske punkter.
- Gulve og vandrette flader afskrabes tør med en gummiskraber.
- Rengøringsrekvisitter rengøres og hænges op før tørring.

## 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

## 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.
  - Brug af sæbe. Vask i koldt vand af 2 grunde.
    1. Varmt vand skyller det naturlige hudfedt af. Dette kan forårsage hudirritation.
    2. Varmt vand kan indeholde bakterier.
3. Er vandhanen uden specialgreb tages et stykke engangspapir for at undgå bakterieoverførsel fra armaturets håndgreb, når der lukkes for vandet.
4. Tør hænderne i engangspapir.



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

## RØGOVNE

### VEJLEDNING

1. Foam 230 skummes ud på alle synlige overflader, samt i røgkanalerne
2. Cip Alka 60 sættes i systemet
3. Ovnen lukkes, og CIP systemet sættes i gang
4. Efter endt CIP rengøring kan ovnen eftergås med Foam 230, såfremt det er nødvendigt



PRODUKTNAVN  
Foam 230  
Cip Alka 60

## STÅLBORDE

### VEJLEDNING

1. Bordet afryddes og tømmes
2. Bordet afskrabes
3. Afvask bordet med Imo Alka 910 og en stiv nylonbørste (må ikke ride overfladen)
4. Bordet afskylles og tørres efter med en ren klud

### DESINFEKTION

5. Efter rengøring påføres Desinfect Maxi eller Klorrent opløsning
6. Lad det virke i min 5. min
7. Stålbordet skylles med rent vand
8. Aftørres med tør klud eller papir



PRODUKTNAVN  
Imo Alka 910  
Desinfect Maxi eller Klorrent

## PØLSESTOPPER

### VEJLEDNING

1. Kontroller, at maskinen er afbrudt
2. Maskinen adskilles og løsdele vaskes i opvaskemaskine
3. Maskinen aftørres for eventuelt afskær, og maskinen indsæbes med børste eller skurenylon
4. Aftørres med en fugtig klud
5. Maskinen samles og afprøves
6. Husk desinfektion efter slibning af kniven

### DESINFEKTION

7. Efter rengøring påføres Desinfect Maxi eller Klor opløsning
8. Lad det virke i min. 5 minutter
9. Maskinen skylles med rent vand
10. Aftørres med tør klud eller papir

## OVNE

### VEJLEDNING (OVNE)

1. Ovnens temperatur må højst være 500C på bagvæggen
2. Komfur rengøres
3. Skylles med rent vand
4. Aftørres med klud eller papir

## RØREMASKINE/MIXERE

### VEJLEDNING

1. Kontroller, at maskinen er afbrudt
2. Maskinen adskilles og løsdele vaskes i opvaskemaskine
3. Maskinen aftørres for eventuelt afskær, og maskinen indsæbes med børste eller skurenylon
4. Aftørres med en fugtig klud
5. Maskinen samles og afprøves
6. Husk desinfektion efter slibning af kniven

### DESINFEKTION

7. Efter rengøring påføres Desinfect Maxi eller Klor opløsning
8. Lad det virke i min. 5 minutter
9. Maskinen skylles med rent vand
10. Aftørres med tør klud eller papir



PRODUKTNAVN  
Bistro Manu 940  
Imo Alka 910  
Desinfect Maxi eller Klorrent



PRODUKTNAVN  
Bistro Oven 347 (automatisk/manuel)  
Bistro Oven Rinse 381 (automatisk)  
Bistro Imo 310



PRODUKTNAVN  
Bistro Manu 940  
Imo Alka 910  
Desinfect Maxi eller Klorrent

## 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 tør klud eller vand

### DESINFEKTION

5. Redskaber, som ikke kan gå i opvaskemaskinen, afsæbes
6. Sættes i blød i Desinfect O opløsning min. 5 minutter
7. Skylles med koldt vand
8. Aftørres med tør klud eller papir

### OBS:

KNIVE: Rengøres ved hvert produktskift  
Gerne aftørring med IPA Wipes for fjernelse af slibestøv

## 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)

4. Nedtag filtersektionerne  
Filtersektionerne vaskes i maskinopvasken

### OBS I:

Vær opmærksom på, at udsugningsfiltre/ventilation giver fortræffelig grobund for bakterier

### OBS II:

Såfremt filtrene er fremstillet i letmetal, skal disse vaskes med et aluminiums-

## RØGERI, STEGE

	Skyl af med varmt vand	Middel	Skyl	Desinfektion	Slut skyl med koldt vand
Mandag	Inden rengøring (max 50-55 °C)	Foam Alka 334 (10-20 min)	X	Klor (15-20 min)	X
Tirsdag (syre)	X	Foam 19T (10-20 min)	X	Oxidant (15-20 min)	X
Onsdag	X	Foam Alka 334 (10-20 min)	X	Klor (15-20 min)	X
Torsdag (syre)	X	Foam 19T (10-20 min)	X	Oxidant (15-20 min)	X
Fredag	X	Foam Alka 334 (10-20 min)	X	Klor (15-20 min)	X



PRODUKTNAVN  
Bistro Manu 940  
Maskinopvask  
Desinfect O



PRODUKTNAVN  
Imo Alka 910  
Maskinopvaskopvaskemiddel



PRODUKTNAVN  
Foam Alka 334  
Foam 19T  
Klorrent  
Oxidant Extra

# PLADEPUDSERE/BLANKEPLADER/ SALGSPLADER

## VEJLEDNING (MANUEL RENGØRING)

1. Bagepladerne børstes efter behov
2. Skuffen for opsamling af rester tømmes en gang om ugen
3. Skuffen børstes herefter ren
4. Afvask med Imo Alka 910 med stiv nylonbørste, tør efter med klud
5. Maskinen adskilles en gang om måneden, grovrenses og afvaskes indvendigt

## VEJLEDNING (MANUELT)

6. Afvask med stiv nylonbørste
7. Skyl efter med vand
8. Aftør pladerne med en IPA Sprit Wipes

## VEJLEDNING (MASKINELT)

9. Vask pladerne i maskinopvasken
10. Aftør pladerne med IPA Sprit Wipes

# PÅLÆGSMASKINER

## VEJLEDNING

1. Kontroller at maskinen er afbrudt
2. Maskinen adskilles og løsdeler vaskes i opvaskemaskine
3. Maskinen aftørres for eventuelt afskær, og maskine indsæbes med børste eller skurenylon
4. Aftørres med en fugtig klud
5. Maskinen samles og afprøves

## DESINFEKTION

6. Efter rengøring påføres Desinfect O opløsning
7. Lad det virke i min. 5 minutter
8. Maskinen skylles med rent vand
9. Aftørres med tør klud eller papir

# 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
5. Tømmes og sæbes grundigt af med børste
6. Afskylles med rent vand

## OBS:

Rengøres en gang ugentligt



## MANUEL RENGØRING

PRODUKTNAVN  
Imo Alka 910

## MASKINEL RENGØRING

PRODUKTNAVN  
Maskinopvaskopvaskemiddel  
Bistro Manu 940  
IPA Sprit Wipes



PRODUKTNAVN  
Bistro Manu 940  
Imo Alka 910  
Desinfect O



PRODUKTNAVN  
Imo Alka 910  
Maskinopvaskopvaskemiddel

# 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 effektivt 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 letmetal legeringer.

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

# BETJENINGSDISKE

## VEJLEDNING (GLASSET)

1. Sprøjt Uni Glass Spray 121 på en klud og aftør derefter glasset

## VEJLEDNING (UDSTILLINGSMONTRE)

2. Sæb ind med en afsæbningsbørste
3. Skyl efter med vand
4. Tør op med en klud

## OBS:

Undgå spray, når der er brød i montrene



PRODUKTNAVN  
Uni Glass Spray 121  
Imo Alka 910

# GULVE

## VEJLEDNING

1. Kemi udlægges med skumudstyr og fordeles eventuelt med gulvvaskebørste
2. Efterskylles med koldt vand.
3. Skræbes med gulvskraber
4. Eftertørres
5. Rengøringsredskaberne desinficeres
6. Haves gulvvaskemaskine, bruges denne

## DESINFEKTION

7. Efter rengøring udlægges desinfektion med skumudstyr og fordeles eventuelt med gulvvaskemaskine
8. Efterskyl med rent vand
9. Skræbes med gulvskraber
10. Eftertørres eventuelt med industrimoppe



PRODUKTNAVN  
Imo Alka 910  
Foam Neutral 333  
Foam Alka 334  
Desinfect Maxi  
Floor Terrazzo W 330

TRÆGULVE  
Floor Terrazzo W 330

## LAGERRUM/KÆLDERRUM/INVENTAR

### VEJLEDNING

1. Kemi udlægges med skumudstyr
2. Vask overfladerne grundigt med moppe, doodleback eller børste
3. Skylles med rigeligt koldt vand
4. Hylde og reoler aftørres med papir eller klud
5. Vægge og gulve eftertørres

### DESINFEKTION

6. Efter rengøring udlægges desinfektion med skumudstyr
7. Efterskyl med rent vand
8. Hylde og reoler aftørres med papir eller klud
9. Vægge og gulve eftertørres

### OBS:

Hyppighed: En gang i kvartalet

## GULVRISTE

### VEJLEDNING

1. Rist rengøres grundigt med børste
2. Skylles efter med koldt vand

## KØLESKABE

### VEJLEDNING

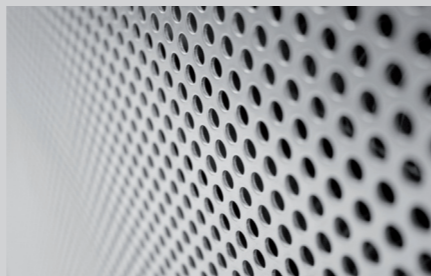
1. Tøm køleskabet og flyt indholdet til kølerum eller andet køleskab
2. Hylde og andre løsdeler rengøres i opvaskemaskine
3. Køleskabet vaskes af med klud eller børste
4. Aftørres med klud opvredet i koldt vand

### DESINFEKTION

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



PRODUKTNAVN  
Imo Alka 910  
Foam Neutral 333  
Foam Alka 334  
NovaClean



PRODUKTNAVN  
Imo Alka 910



PRODUKTNAVN  
Bistro Manu 940  
Imo Alka 910  
Desinfect O

## FRYSERE OG FRYSERUM

### VEJLEDNING

1. Tøm fryser og fryserum og flyt indholdet til fryser eller andet fryserum
2. Hylde og andre løsdeler rengøres i opvaskemaskine
3. Fryser og fryserum afrimes helt
4. Fryser og fryserum rengøres i brugsopløsning
5. Aftørres med en klud/mopper opvredet i koldt vand

### DESINFEKTION

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

## ESPRESSO-/KAFFEMASKINER

### VEJLEDNING

1. Kontroller at kaffemaskinen er afbrudt
2. Maskinen adskilles og løsdelerne rengøres herefter i opvaskemaskine
3. Maskinen rengøres i brugsopløsning med børste eller skurenylonmaskinen
4. Aftørres med klud opvredet i rent vand
5. Der eftertørres med tør klud eller papir
6. Afkalkning efter leverandørens anvisning



PRODUKTNAVN  
Bistro Manu 740  
Foam Neutral 333  
Foam Alka 334  
Desinfect Maxi eller Desinfektion



PRODUKTNAVN  
Bistro Manu 940  
Lime 374

## VAREBILER

### VEJLEDNING (INDVENDIG)

1. Udlægges på overfladen med moppe. Herefter en virketid på 2 - 5 min.
2. Bearbejdes evt. med Doodlebug eller gulvskrubbe
3. Efterskylles med rent vand eller optørres med moppe

### DESINFEKTION

4. Tabletter/pulver opløses i lunkent vand (ca. 30°C). Efter 2-3 minutter vil tabletten/pulver være fuldt opløst, og efter yderligere henstand i 5 min. vil opløsningen være klar til brug
5. Opløsningen udlægges med desinfektionsdyse eller påføres manuel med ren klud, svamp eller børste
6. Indvirkningstid 15 - 30 min.
7. Efter endt desinfektion skal alle flader, der senere kommer i kontakt med fødevarer, afskylles grundigt med postevand.

## TOILETTER

### VEJLEDNING

1. Sani Toilet F 963 anvendes til rengøring af WC-kummer og urinaler. Velegnet til fjernelse af kalksæber samt kalk- og urinstensaflejringer. Anvendes ufortyndet
2. Sani Odour Spray kan anvendes overalt, hvor man ønsker at fjerne generende lugt. Odour Remover Spray er især velegnet til lugtgener omkring toiletterne
3. NovaClean anvendes som grundrengøringsmiddel til alle overflader

## 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.

Et flydende, koncentreret tekstilskyllemiddel med antistatisk virkning. Tex Softener F 351 modvirker statisk elektricitet og blødgør tøjet samtidig med, at det tilføjer tøjet en behagelig duft.



### PRODUKTNAVN

Indvendig: Imo Alka 910  
Desinfect O  
Udvendig: Autoshampoo



### PRODUKTNAVN

Sani Toilet F 963  
Sani Odour Spray 368  
NovaClean



### 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
- 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
Køkken	X				
Gulve	X				
Vægge, låger m.m.	X				
Arbejdsborde	X				
Skærebrætter	X				
Komfurer	X				
Redskaber	X				
Affaldsstativer	X				
Desinfektion	X				
Toiletter	X				
Hylder		X			
Ovn indvendig			X		
Køleskabe og rum			X		
Maskiner trækkes ud fra væg			X		
Afkalkning			X		
Telefon	X				
Filter i udsugning				X	
Lagerrum					
Gulv fejes	X				
Gulv vaskes	X				
Lagerhylder				X	
<b>Personlig hygiejne</b>					
Håndvask	X				Flere gange dagligt. Altid ved produktionsskift. Altid efter toiletbesøg. Benyt sæbedispenser.
Hånddesinfektion	X				Flere gange dagligt. Ved behov.
Arbejdstøj	X				Rent tøj hver dag.
Generelt	X				Ingen smykker og neglelak. Langt hår skal sættes op.