

BAGERI/KONDITOR

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 bagere og konditorer. 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 (32 T)	X	Desinfect Maxi	X
Tirsdag	X	Foam Alka 334 (32 T)	X	Desinfect Maxi	X
Onsdag	X	Foam Acid 335	X	Desinfect Maxi	X
Torsdag	X	Foam Alka 334 (32 T)	X	Desinfect Maxi	X
Fredag	X	Foam Alka 334 (32 T)	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%

BAGERBORDE

VEJLEDNING

1. Bordet afryddes og tømmes
2. Bordet afskrabes
3. Afvask bordet med Imo Alka 910 og en stiv nylonbørste, og tør grundigt efter med en ren, opvredet lavette klud.
4. Bordet bør olieres med stenolie mindst een gang om ugen for at modvirke udtørring af træet.
5. Det anbefales, at der kun bliver fremstillet produkter, som skal bages i en ovn, da træborde er inficerede.
6. Desinfektion: IPA Sprit Wipes



PRODUKTNAVN
Imo Alka 910
IPA Sprit Wipes

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.
5. Link til desinfektion

OBS:

Hvis bordet anvendes direkte som arbejdsbord for fremstilling af desserter og flødekager, skal det desinficeres.



PRODUKTNAVN
Imo Alka 910
IPA Sprit Wipes (el. flydende)

MASKINER

VEJLEDNING

1. Bordet tømmes
2. Maskinen fejes rent med en håndbørste
3. Påfør Novaclean på en klud, således kluden er let fugtig. Rengør maskinen.
4. Aftør evt. derefter maskinen med en tør klud

Da ovennævnte maskiner meget dårligt tåler vand, kan de udvendige flader kun aftørres med en hårdt opvredet klud. Vær meget opmærksom på de elektriske knapper og ledninger. De er ikke i vandtæt udførelse.

OVNE/RASKESKABE/HERDOVNE

VEJLEDNING (OVNE)

1. Ovnens temperatur må højst være 50°C på bagvæggen
2. Komfur rengøres med koncentreret grill og ovnrens, med børste eller skurenylonmaskinen
3. Skylles med rent vand
4. Aftørres med klud eller papir

VEJLEDNING (RASKESKABE)

1. Kemi udlægges og opløsningen virker i nogle minutter
2. Afvask grundigt med børste
3. Afskylles og afskrabes/tørres med gummiskrabes og klud

VEJLEDNING (HERDOVNE/PIZZAOVNE)

1. Glasset kan renses med Bistro Imo 310

ÆLTEMASKINER/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 O opløsning
8. Lad det virke i min. 5 minutter.
9. Maskinen skylles med rent vand
10. Aftørres med tør klud eller papir

OBS:

Hvis der skiftes fra dej til eks. kagecreme, flødeskum o.l., skal der foretages en mellemrengøring



PRODUKTNAVN

Novaclean



PRODUKTNAVN

Bistro Oven 346 (manuelt)
Bistro Oven 347 (automatisk/manuelt)
Bistro Oven Rinse 381 (automatisk)
Bistro Imo 310



PRODUKTNAVN

Bistro Manu 940
Imo Alka 910
Desinfect O

KNIVE/REDSKABER

VEJLEDNING

1. Som udgangspunkt vaskes mindre redskaber såsom knive og skærebrætter m.m. 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

REDSKABER: (Sprøjteposer f.eks. remonce og borgmestermasse). Husk at hænge den på et tørrestativ

UDSUGNINGSFILTRE/VENTILATION

VEJLEDNING (MANUELT)

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

VEJLEDNING (MASKINELT)

1. Nedtag filtersektionerne
2. Filtersektionerne vaskes i maskinopvasken

OBS I:

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

OBS II:

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

KØKKENVÆGTE

VEJLEDNING

1. Aftørres med hårdt opvredet klud med brugsopløsning
2. Aftørres med tør klud eller papir

DESINFEKTION

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



PRODUKTNAVN

Bistro Manu 940
Maskinopvask
Desinfect O



PRODUKTNAVN

Imo Alka 910
Maskinopvaskopvaskemiddel



PRODUKTNAVN

Bistro Manu 940
Desinfect O

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

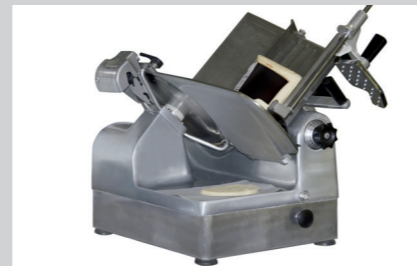


MANUEL RENGØRING

PRODUKTNAVN
Imo Alka 910

MASKINEL RENGØRING

PRODUKTNAVN
Maskinopvaskemiddel
Bistro Manu 940
IPA Sprit Wipes



PRODUKTNAVN
Bistro Manu 940
Imo Alka 910
Desinfect O



PRODUKTNAVN
Imo Alka 910
Maskinopvaskemiddel

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 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 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 eventuelt med Vikan Damp 48
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, doodlebuck 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

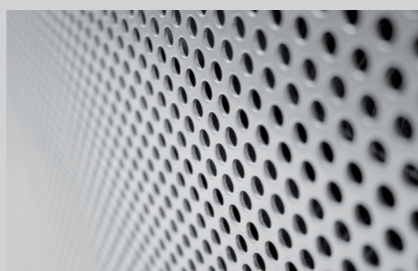
DESINFEKTION

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

INVENTAR (VÆGGE, FLISER, BORDE OG HYLDER)

VEJLEDNING

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

DESINFEKTION

1. Efter rengøring udlægges desinfektion med skumudstyr
2. Efterskyl med rent vand
3. Hylde og reoler aftørres med papir eller klud
4. Vægge og gulve eftertørres

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 940
Foam Neutral 333
Foam Alka 334
Desinfect Maxi eller Desinfektion



PRODUKTNAVN

Bistro Imo 311
Foam Neutral 333
Foam Alka 334
Foam Acid 335
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 763 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.

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



PRODUKTNAVN

Indvendig: Imo Alka 910
Desinfect O
Udvendig: Autoshampon



PRODUKTNAVN

Sani Toilet F 963
Sani Odour Spray
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 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	Produkt/ dosering	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		
Personlig hygiejne						
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.