

Vedlegg 12 Prosedyre renhold produksjonskjøkken

FREM GANGSMÅTE

Cap Cold-anlegget skal vaskes hver gang det har vært i bruk.

3.1. Vask av kjele:

- Løft omrører.
- Vask kjele, rist og lokk med såpevann, Cip Alka 14, skrubbes ved behov. Bruk egnet skrubbe, ikke stålull.
- Skyll godt.
- Ta ut bunnventil, vask den i såpevann. Husk pakning. **Obs! Skal ikke legges på gulvet.**
- Skyll i rent vann før den monteres på plass.
- Blå slange til Cap Cold tas av. Skumlegges og skylles godt med rent vann. Henges på merket slangeholder.
- Desinfiser kjelen med Suma D46, bruk skumanlegget. La virke i 10 minutter, skyll med rent vann.

3.2. Vask av display, rekkverk, kjøletanker, gulv, sluk (Cap Cold):

- Display: trykk på RETURN og CLEAN SCREEN, skjermen låses i 30 sekunder. Skjermen vaskes med klut og såpevann (Suma D26).
- Rekkverket: skumlegges, skylles med rent vann. Skrubbes ved behov.
- Kjøletankene: skumlegges utvendig, skrubbes ved behov og skylles med rent vann.
- Gulv: skumlegges, skrubbes ved behov. Skylles med rent vann.
- Sluk ved Cap Cold: vaskes daglig, se [signaturskjema](#).

3.3. Ventilasjonshette (over Cap Cold), kombidampere, øvrige sluk:

- Ventilasjonshette over Cap Cold-anlegget vaskes ukentlig etter siste produksjonsdag. Ristene tas ned og skumlegges. La virke i 10 minutter- skyll med rent vann. Ventilasjonshetten skumlegges og spyles med rent vann.
- Kombidampere vaskes hver fredag, se [signaturskjema](#). Skumlegges og spyles. Ovnsrens brukes i partallsuker.
- Øvrige sluk vaskes ukentlig, se [signaturskjema](#).

3.4. Periodisk renhold:

- Vegg mot kjølerom (opp til 1,5m over gulv) skal vaskes en gang hver måned.
- Ventilasjonshetter (utenom Cap Cold) vaskes 4 ganger per år, i januar, april, juli og oktober, se [signaturskjema](#). Vaskes siste torsdag i aktuell måned.
- Reol i rom for oppbevaring av utstyr og kjemikalier skal vaskes en gang per måned. Bruk såpevann og klut.