

Varemottak

Bestill kun varer fra leverandører som er godkjente leverandører av kommunen

Varemottak

1. Alle varer skal leveres i kjøkkenets varemottak
2. Kontroller at antall kolli stemmer med følgebrev
3. Fjern ytteremballasjen
4. Kontroller at vareemballasjen er ren og hel
5. Kontroller kartonger som ser ut til å ha vært åpnet nøye
6. Noter mangler/feil på følgebrev, Teamleder kjøkken følger opp
7. Kontroller at varen har god holdbarhetsdato
8. Kontroller temperatur på kjøle (4 °C) og frysevarer (-18 °C) ved mistanke om avvik
9. Kontroller kvalitet: utseende og lukt

Plassering av varer

Plasser kjøle- og frysevarer så raskt som mulig på kjøle- og fryselager.

Varene skal lagres og benyttes slik at eldste varer lagres øverst/ytterst og benyttes først.

Varer skal fortrinnsvis oppbevares i original emballasje som er merket med sporbarhetsinformasjon fra leverandør.

Varer som er allergen/med allergener oppbevares i nederste hylle.



Kontroller alltid mottatte varer



Paller, ytteremballasje, hjul og vogner kan tilføre sykdomsfremkallende mikroorganismer inn i produksjonslokalene.

- Fjern alltid ytteremballasje i varemottak
- Unngå å ta inn paller i lager og produksjonslokalene
- Desinfiser hjulene på vogner, mkassehjul, trillebord regelmessig

Ved avvik:

1. Beskriv avvik i avviksmelding (dokument 5.2.1), lever til Teamleder kjøkken
2. Teamleder kjøkken/stedfortreder tar opp saken med leverandør og noterer tilbakemelding i avviksskjemaet.
3. Avviksmelding arkiveres i registreringspermen bak flik nr 8.

Ved temperaturavvik inntil 3 °C:

Sett varene på henholdsvis kjøll eller frys. Spre varene mest mulig slik at temperaturen synker raskt

Retur til leverandør dersom:

Ingredienser/holdbarhetsmerking mangler
Emballasje ødelagt, fare for forurensing
Kjølevarer 7 °C eller varmere,
Frysevarer - 15 °C eller varmere
Dårlig kvalitet
Holdbarhetsdato passert/dårlig