

Vedlegg 10 Renhold produksjonskjøkken

Arbeidsoppgaver:

Daglig / ukentlig

Cap Cold anlegg:

- Renhold av deler av Cap Cold anlegg etter hver bruksdag, detaljer i henhold til «Prosedyre renhold produksjonskjøkken» – vedlegg 12.
- Renhold av sluk rundt Cap Cold anlegget - 10 stk. - etter hver bruksdag (3-5 ganger i uken).
- Renhold av ventilasjons hetter over kjelen 1 gang pr. uke.

Øvrig produksjon:

- Renhold av kombidampere - 6 stk. - hver fredag.
Bruke ovnsrens i partallsuker, oftere ved behov.
- Renhold av øvrige sluk i ren sone - 10 stk. – ved behov og alltid hver fredag.
- Gulvvask i hele rommet etter hver produksjonsdag (5 ganger pr. uke).

Renhold med lengre intervaller

- Vask av veggen mot kjølerommene og søyle opp til 1,5m høyde 1 gang pr. måned.
- Vask av øvrig ventilasjon - 4 stk. - 4 ganger pr. år (i løpet av januar, april, juli og oktober).
- Vask av kjølehetten (pakket og klart) 4 ganger pr. år (i løpet av januar, april, juli og oktober).
- Vask av «topp» kombidampere 4 ganger pr. år (i løpet av januar, april, juli og oktober).

Hovedrengjøring i produksjonsrommet 1 gang pr. år (dato avtales i forkant ca. august)

- Vaske alle vegger og søyler opp til taket
- Vaske vinduer (9 stk – 3 glassruter i hver) og vinduskarmer (9 stk) innvendig.
- Vaske alle reoler og hyller – 6 stk
- Vaske alle benker - over- underside og rammer – 7 stk
- Vaske alle dører og dørkarmer – 10 stk

SiV forplikter seg til

- Å tilrettelegge for daglig gulvvask ved å rydde for trillebord, ovnsstativer (som ikke skal vaskes) m.v.
- Før hovedrengjøring å fjerne alt som står på hyller, vinduskarmer m.v.

Vasking kan først påbegynnes etter kl. 17.00.

Kvalitet på renholdet: Næringsmiddelhygieneforskriften