

BRØNDBY KOMMUNE**Ældre og Omsorg**

Udarbejdet af: Eva Vincent, Dorte L. Larsen og Eva Nielsen

Godkendt i topledergruppen: 30. september 2019

Ansvarlig: Centerleder Mia Linda Møller

Revideret:

Revideres senest: November 2021

Instruks vedrørende: Listeriaprøver, afsendelse af prøver	
Målgruppe	Personalet ansat i de Autoriserede Køkkener i Ældre og Omsorg, Brøndby kommune.
Formål	At alle er bekendt med hvordan man håndterer prøver af den producerede mad.
Mål	At køkkenerne lever op til Fødevarestyrelsens krav om prøvetagning af fødevarer med lav holdbarhed eller lav Ph.
Synlab	Synlab benyttes til analyse af fødevarer, Synlab er et laboratorium der analyserer levnedsmidler og alle former for prøver inden for miljøområdet.
Pakning og afsendelse	<p>Synlab: Leverer køletaske, køleelementer, beholdere til prøverne samt de etiketter der skal anvendes.</p> <p>Ved mangel på udstyr i forbindelse med prøveudtagning, kontaktes kundeservice på tlf. +46 406 420 580 (Svensk dansk talende) eller Mail: se.livsmedelmalmo@synlab.com</p> <p>Dagen før afsendelse mærkes engangsmaterialet med etiketter (tjek grundigt, de rigtige etiketter)</p>
Autorisations numre	<p>Køkkenerne har hver deres autorisationsnummer, som er et nummer der kan spore hvor fødevarerne kommer fra.</p> <p>Ældrecentret Æblehaven: 6239 Ældrecentret Gildhøjhemmet: 6223 Ældrecentret Nygårds Plads: 6246</p>
Interval for afsendelse	<p>Der skal sendes fødevarer prøver 2 x årligt til kontrol for Listeria. Prøverne sendes til Synlab. E-smiley sender reminder 2 uger før.</p> <p>Æblehavens sender prøver 15. april og 15. oktober Gildhøjhemmet afsender prøver marts og september Nygårds Plads afsender prøver marts og september</p>

<p>Prøver/ Afhentning af prøver</p>	<p>Der bestilles afhentning af prøverne på følgende telefonnumre.</p> <p>Æblehaven, telefon + 45 22 33 34 49 Gildhøjhjemmet telefon + 45 22 35 30 95 Nygårds Plads, telefon + 45 22 33 34 49</p> <p>Af hver fødevarer indsendes der 5 prøver af 100 gr af. Prøverne sættes på køl indtil afhentning.</p>																				
<p>Produkter der skal undersøges for vækst af listeria.</p>	<p>Færdigretter med kort holdbarhed (højst 5 dage) Færdigretter med lav pH under 4,4.</p> <p>Varme retter: Færdigpakke middagsretter, der leveres varme. Madpakker/tilbehør: Fx madpakker med pålæg, mayonnaisesalater, frugtgrød.</p> <p>Frugtgrød og fromager Disse elementer skal analyseres 1x pr. år</p> <p>Energidrik Disse elementer skal analyseres 1 x pr. år.</p> <p>Gelérugbrød og Gratinkost med kød eller fisk til diæter. Disse elementer af skal analyseres 1 x pr. år.</p> <p>Mayonnaisesalater med kød, fisk og/eller grønsager Disse elementer skal analyseres 2 x pr. år.</p> <p>1. halvår</p> <table border="1" data-bbox="528 1294 1487 1489"> <thead> <tr> <th>Spiseklare retter</th> <th>Listeria</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fromage</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Gratin rugbrød</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Gratin pålæg</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Mayonnaise salat</td> <td>X</td> </tr> </tbody> </table> <p>2. halvår</p> <table border="1" data-bbox="528 1563 1487 1758"> <thead> <tr> <th>Spiseklare retter</th> <th>Listeria</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mayonnaise salat</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Frugtgrød</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Energidrik</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Spiseklare retter	Listeria	Fromage	X	Gratin rugbrød	X	Gratin pålæg	X	Mayonnaise salat	X	Spiseklare retter	Listeria	Mayonnaise salat	X	Frugtgrød	X	Energidrik	X		
Spiseklare retter	Listeria																				
Fromage	X																				
Gratin rugbrød	X																				
Gratin pålæg	X																				
Mayonnaise salat	X																				
Spiseklare retter	Listeria																				
Mayonnaise salat	X																				
Frugtgrød	X																				
Energidrik	X																				
<p>Analyse resultat.</p>	<p>Der modtages en mail med analyse resultater efter 2-3 hverdage. Du kan også logge ind via følgende link: http://dk.alcontrol.com/da/content/registrer-dig-som-mis-anvender</p>																				
<p>Rengøring og</p>	<p>Produktionsflader m.m. bliver desinficeret dagligt i køkkenet hvor</p>																				

desinficering	Fødevarerne kan få kontakt. Desinfektionsmidlet skiftes så der anvendes forskellige produkter i lige og ulige måneder. Kloropløsning anvende en gang pr. måned i alle afløb for at dræbe evt. bakteriesporer.
Gode arbejds- gange ift. Li- steria	Følg i øvrigt instruksen fra Ældre og Omsorg' instruks: Tilbagetrækning og desinficering F2. 5.1. GAG Gode arbejds-gange med Listeria F2. 5.2.
Lovgrundlag Referencer Kilder	Fødevarestyrelsen Stationsparken 31 – 33 2600 Glostrup www.foedevarestyrelsen.dk