

# Egenkontroll på JF

- A. Fastighet
- B. Kök

## A. Fastighet

### **1. Ansvarsfördelning inomhus- och utomhusmiljö**

Rektor ansvarar för hela skolverksamheten. I detta ligger ansvar för miljön, såväl inomhus som utomhus. Rektor har delegerat ansvar och skötsel av inom- och utomhusmiljö till vaktmästaren och fastighetsgruppen.

### **2. Ansvarsfördelning: skola – skolans huvudman och fastighetsägaren**

Föreningen Jakobsbergs folkhögskola är ägare av skolan. Det åligger rektor att ansvara för att fastigheten sköts och underhålls samt rapporterar kontinuerligt till styrelsen.

Behov av reparationer och underhåll anmäls till personalmöte eller vaktmästaren som tar upp frågorna med rektor/fastighetsgrupp. Kostnadskrävande åtaganden rapporteras till styrelsen. Fastighetsgruppen ansvarar för upphandling av tjänster.

### **3. Rutin för systematisk hantering av klagomål**

Behov av reparationer samt synpunkter på den yttre miljön rapporteras till vaktmästaren. Vid större ärenden informerar vaktmästaren fastighetsgruppen/rektor.

Vid mindre ärenden utför vaktmästaren reparationen eller åtgärdar klagomålet. Vaktmästaren bokför åtgärden, återrapporterar till den som har klagat samt i vissa fall uppdaterar drifts- och underhållsplanen.

#### **4. Kommunikationsplan skola – fastighetsägare**

Behov av kostnadskrävande och icke-budgeterade reparationer anmäls till styrelse.

#### **5. System för kontroll av inomhusmiljön**

En arbetsmiljö- och allergirond genomförs en gång varje år. Sammankallande till denna rond är huvudskyddsombud och vaktmästare. Deltar gör: vaktmästaren, skyddsombudet, studeranderepresentanten samt rektor. Studeranderådet informeras i god tid före rondens.

#### **6. Handlingsplan för störningar**

Vid större inomhusproblem som omfattande fuktskador och hälsobesvär gäller följande handlingsplan:

1. Den som uppmärksammar skadan informerar ledningsgruppen.
2. Ledningsgruppen informerar vaktmästare, skyddsombud och styrelse.
3. Vid risk för ohälsa anlitar vaktmästaren en extern bedömare.
4. Störningen kartläggs och åtgärdas. Ansvar: vaktmästaren.
5. Åtgärden återrapporteras av vaktmästaren till den som uppmärksammade skadan samt till ledningsgruppen.
6. Skyddsombud/samverkansgrupp och styrelse informeras av rektor.
7. All kartläggning, utredning och efterkontroll sparas i dokumentationspärmen för egenkontroll. För denna dokumentation ansvarar vaktmästaren. Studeranderåd, boende på internatet och skolans personal informeras om denna handlingsplan vid läsårets början. Ansvarig för denna genomgång är internatgruppen.

#### **7. Ordningsregler**

De regler som skolan har beträffande ordning, rökning etc. framgår av skolans aktuella PM. Dessa går igenom med kursdeltagarna vid läsårets början.

#### **8. Städ rutiner**

Städschema görs upp av vaktmästare/administrationen, som ansvarar för kontakt med städare. Genomgång och kontroll av städningen görs regelbundet, dock minst en gång per månad genom studeranderådet och personalmötet. Vaktmästare/administration ansvarar för att kontroll av extrastädning görs i samband med läsårets början.

### **9. Rutiner för att kontrollera och minska verksamhetsbuller och höga ljudnivåer**

Ljudnivå och verksamhetsbuller kontrolleras en gång per år. Rapporter om högt buller rapporteras till rektor. Rektor ansvarar för att de åtgärder som är möjliga att genomföra för att minimera bullret, genomförs. Studeranderådet informeras vid läsårets början.

### **10. Rutiner med anledning av allergiska kursdeltagare och övriga**

Kursansvarig hänvisar deltagare till samtal med kock vid allergi styrkt med läkarintyg.

### **11. Rutiner för bruk, skötsel och underhåll av utrustning**

På Jakobsbergs folkhögskola bedrivs ingen undervisning i träslöjd eller ämnen som kräver maskinell utrustning varför denna rutin inte finns. Rutiner för undervisningen på skolans naturvetenskapliga basår och konstkursen upprättas av kursansvariga.

### **12. Förteckning/journal över kemiska ämnen och produkter samt hantering av dessa**

Skolan har tre kemikalieförteckningar:

1. Förteckning över kemikalier som används i kök, städning och fastighetsskötsel.
2. Förteckning över kemikalier som används på konstskolan.
3. Förteckning över kemikalier som används i den naturvetenskapliga undervisningen.

### **13. Avfall**

Skolan har sopsortering i en särskild sopstation. Tömning av övriga kärl görs av städpersonal och personalen. Internatarna sorterar sitt avfall och en studerande på internatet är ansvarig för tömning av kärl.

### **14. Maxpersonbelastning**

I varje lokal finns maxpersonbelastning angivet.

### **15. Ventilationssystem**

Genomgång av ventilationssystemet med byte av filter genomförs minst två gånger per år. I samband med byte av filter rengörs även ventilationsaggregatet. Inga möbler ska placeras vid ventilationsdon.

Ventilationssystemet kontrolleras vart tredje år med en OVK-besiktning. Resultatet dokumenteras på dörrarna till ventilationsrummet samt i pärmen för egenkontroll.

Vaktmästaren ansvarar för genomgång av ventilationssystemet samt för att reglerna för möblering följs. Sotning sker var 6:e månad.

### **16. Kontroll av inomhustemperatur**

Inomhustemperaturen ska ligga mellan 20 och 22 grader i hus A, B, C, D och E. Avvikelser dokumenteras i pärmen för egenkontroll. Ansvarig för detta är vaktmästaren.

### **17. Radongasmätning**

Radongasmätning med godkänt resultat utfördes 2012-03. Alla lokaler där personal och kursdeltagare vistas ligger klart under gränsvärdet. Resultatet dokumenteras i pärmen för egenkontroll. Ansvarig för detta är vaktmästaren.

### **18. Kontroll av vattnet**

Kontroll av dricksvattnet genomfördes 2010. Ansvarig för detta är vaktmästaren.

Samtliga varmvattenberedare kontrolleras en gång per år under våren.

Tappvarmvattnet har en temperatur mellan 51 - 59 grader och kallvattnet har en temperatur mellan 6 - 9 grader. Ansvarig för denna kontroll är vaktmästaren.

## **19. Miljöfrågor**

Jakobsbergs folkhögskola har sedan mer än tio år hållbar utveckling som en av skolans profilfrågor. Som ett led i detta arbete har bergvärme installerats, köket har infört KRAV-märkt mat och skolan har under en rad år uppnått miljödiplom guld i Järfälla kommuns miljödiplomeringsprogram. Ansvarig för att detta arbete fortsätter är rektor, som delegerat viktiga delar till köksansvarig, vaktmästare och arbetslagen.

## **20. Dokumentation**

Resultat av samtliga kontroller dokumenteras i pärmen för egenkontroll som finns i vaktmästeriet.

# **B. Kök**

## **HACCP - VARM MAT**

### **Övervakning**

- Ankomstkontroll vid varje leverans
- Temperaturmätning en gång i veckan
- Kyl/frysvaror dokumenteras en gång i veckan
- Lufttemperaturen avläses varje dag
- Dokumenteras en gång i veckan
- Daglig kontroll före och under arbetet
- Temperaturmätning av minst en produkt varje dag
- Temperaturmätning görs vid all nedkylning

### **Korrigerande åtgärder**

- Returnera varor med felaktig temperatur och med felaktiga förpackningar som ej uppfyller ställda krav.
- Kassera livsmedel med avvikande temperatur.
- Tillagning pågår tills rätt temperatur och tid uppnåtts.
- Kassera maten om temperatur och tidsgräns har överskridits.
- Personalutbildning i livsmedelshygien.

2019-08-22

Mat som inte når angivna temperaturer på utsatt tid kasseras

### **Dokumentation/verifiering**

Rengöringskontroll och granskning av temperaturjournalerna en gång i veckan

Rengöringskontroll av tryckplattor en gång om året.

Bakteriologisk kontroll två gånger per år.

Temperaturmätning görs vid nedkylning och dokumenteras en gång i veckan

### **HACCP – KALL MAT**

#### **1. Inköp/ankomstkontroll**

##### **Hälsofara/Risk**

Förökning av sjukdomsframkallande mikroorganismer

Kontaminering med främmande ämnen

##### **Kontroll/förebyggande åtgärder**

Rätt temperatur? Kort tid för att lägga in varorna i kyl och frys. Hela och rena emballage.

##### **Kritiskt gränsvärde**

Frysta varor – 15 grader C

Kylvaror max + 8 grader C

Köttfärs max + 4 grader C

Fisk och skaldjur max + 2 grader C

##### **Övervakning**

Ankomstkontroll vid varje leverans

Temperaturmätning en gång i vecka

Kyl/frysvaror dokumenteras en gång i veckan

##### **Korrigerande åtgärder**

Returnera varor med felaktig temperatur och med förpackningar som ej uppfyller ställda krav.

2019-08-22

### **Dokumentation/verifiering**

Rengöringskontroll och granskning av temperaturjournaler en gång i veckan

## **2. Förvaring/lagring**

### **Hälsofara/Risk**

Förökning av sjukdomsframkallande mikroorganismer

Kontaminering med främmande ämnen

### **Kontroll/förebyggande åtgärder**

Korrekt förvaring i kyl eller frys. Goda lagringsrutiner

### **Kritiskt gränsvärde**

Frysta varor – 18 grader C

Kylvaror max + 8 grader C

Köttfärs max + 4 grader C

Fisk och skaldjur max + 2 grader C

### **Övervakning**

Lufttemperaturen avläses varje dag och dokumenteras en gång i veckan

### **Korrigerande åtgärder**

Kassera livsmedel med felaktig temperatur och med förpackningar som ej uppfyller ställda krav.

### **Dokumentation/verifiering**

Rengöringskontroll och granskning av temperaturjournaler en gång i veckan

## **3. Tillagning/beredning**

### **Hälsofara/Risk**

Förökning av sjukdomsframkallande mikroorganismer

2019-08-22

Kontaminering med främmande ämnen

### **Kontroll/förebyggande åtgärder**

God personlig hygien

Rena redskap och utrustning

Tillagning så att rätt temperatur uppnås

Korrekt nedkylning

Personalutbildning i livsmedelshygien

### **Kritiskt gränsvärde**

Hanteringstiden av kall mat bör inte överstiga 40 min. i rumstemperatur. Skickad kyld mat bör ej överstiga + 4 grader C och får vara max 8 grader C. Temperaturmätning sker dagligen

### **Korrigerande åtgärder**

Minimera hantering i rumstemperatur. Ställ maten i kylan om arbetet avbryts.

### **Dokumentation/verifiering**

Granskning av temperaturjournaler och rengöringskontroll av tryckplattor en gång i veckan

## **4. Servering**

### **Hälsofara/Risk**

Förökning av sjukdomsframkallande mikroorganismer

Kontaminering med främmande ämnen

### **Kontroll/förebyggande åtgärder**

Korrekt kylförvaring.

Rengöringsprogram för utrustning och redskap

### **Kritiskt gränsvärde**

Kylvaror max + 8 grader C i högst 2 timmars förvaring i kyldisk.



## **Övervakning**

Temperaturmätning av minst en produkt varje dag. Daglig kontroll före och under arbetet.

## **Korrigerande åtgärder**

Kassera maten om temperatur och tidsgränser överskridits

Personalutbildning i livsmedelshygien

## **Dokumentation/verifiering**

Rengöringskontroll och granskning av temperaturjournaler en gång i veckan

## **RUTINER SKADEDJUR**

- Kökschefen kontrollerar samtliga lokaler en gång i veckan för att söka spår efter skadedjur. Alla anställda är skyldiga att rapportera till honom om man upptäcker skadedjur.
  
- Vid upptäckt av spår av skadedjur ska kökschefen:
  1. Omedelbart anmäla upptäckten till NOMOR och informera om hur skadedjuren har kommit in.
  2. Anteckna datum och plats på en lista i egenkontrollspärmen
  3. Kontakta vaktmästare för att åtgärda bristerna i lokalen.
  4. Vaktmästaren återrapporterar till kökschefen när reparationen är klar.
  5. Kökschefen antecknar detta i egenkontrollspärmen.

## **RUTINER KALIBRERING**

För att kontrollera att alla termometrar är korrekta sänker kökschefen ned dem i kokande vatten en gång om året. Om termometern visar + 100 grader är den korrekt.

Om termometern visar mindre än 100 grader visar det att den inte fungerar bra. Kökschefen byter genast ut en termometer om inte fungerar. Därefter ska samtliga kylar och frysar kontrolleras med den korrekta, kalibrerade termometern.

Efter kontrollen antecknar kökschefen detta i egenkontrollspärmen.

## **RUTINER TID – OCH TEMPERATURPROCESS**

- Kökschefen kontrollerar temperaturen i kylar och frysar varje morgon. Till sin hjälp har han en korrekt, kalibrerad termometer.
- Kökschefen kontrollerar också den fasta termometern som sitter utanför kylrum, kylskåp och frysskåp.
- Båda termometrarna, både den fasta, yttre och den inre termometern ska visa samma temperatur.
- Om det är något fel på någon av kylarna eller frysarna ska felet genast åtgärdas. Händelsen ska antecknas i egenkontrollspärmen.

## **FAROANALYS – ALLMÄNNA PRINCIPER**

- All mat ska separeras i lämpliga förvaringsgrupper, så korskontamination undviks.
- KRAV-märkt mat förvaras på ett särskilt ställe, liksom gluten – och laktosfria produkter.
- På kylar och frysar ska temperaturen avläsas och dokumenteras en gång per dag.
- Först in – först ut gäller.
- All förvaring på golvet är förbjudet.

2019-08-22

- All egenproducerad mat och öppnade förpackningar ska märkas med datum, innehåll och namn.

## **FAROANALYS**

A. Följande matvaror kräver särskild försiktighet vid hanteringen.

1. **Noggrann sköljning** kräver: sallad och grönsaker.
2. **Hög temperatur** kräver: köttfärs, pannbiff, kyckling, fläsk- och nötkött
3. **Hastig nedkylning** kräver all varm mat.

B. För kursdeltagare som har allergier av något slag har kökschefen en personlig genomgång av vilka födoämnen som innebär fara. För dessa görs individuella matsedlar. Exempel på farliga födoämnen för allergiker är: kryddor, nötter, gluten, mjölk etc.