Cejm.se
Riskkontroll ger tryggare miljö

Systematiserad Hygien & Rengöring

Kvalitetskontrollerat hygienprogram
& professionell rengöring i produktionslokaler



Vad är egenkontroll

Egenkontroll är ett begrepp som innebär att en verksamhetsutövare själv ska kontrollera att verksamheten följer de regler som styr verksamheten.

Egenkontroll finns för flera områden. Bl.a.

- Livsmedel
- Brand
- Miljö
- SAM (systematiskt arbetsmiljö)

Men även övriga riskfyllda verksamhetsområden t.ex.

- Industri
- Hissar
- Lager/logistik
- M.m.

Egenkontroll Restaurang

Egenkontroll innebär Bl.a. att man ansvarar för god planering och kontroll av livsmedelshygienen i företaget. Målet är att alla livsmedel ska vara säkra att äta och ha rätt märkning och sammansättning.

För att egenkontrollen ska fungera på ett bra sätt, krävs att man har tagit fram rutiner som beskriver hur hanteringen av livsmedel i företaget sker, från inköp till servering & försäljning.

Företaget ska bygga upp ett system med rutiner och kontroller, grundade på principerna i HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points / faroanalys och kritiska styrpunkter).

Alla som har en verksamhet där livsmedel hanteras yrkesmässigt
måste enligt livsmedelslagstiftningen ha egenkontroll baserad på HACCP
Egenkontrollen ska baseras på god hygien och produktionspraxis (GHP)(GMP) samt HACCP.

Rengöringsprogram som baseras på HACCP är inte okomplicerat

1. Varje avdelning ska ha relevanta rutiner utifrån sin verksamhet
2. Varje område/inredning/utrustning ska riskanalyseras så rätt frekvens/metod/produkt används
3. Varje avdelning ska ha skrivna rutiner
    a. Område/yta som ska rengöras.
    b. Hur ofta ska området/ytan rengöras.
    c. Vem/vilka ansvarar för varje område/inredning/utrustning.
    d. Vilken produkt rekommenderas/ska användas.
    e. Rutin hur rengöring ska utföras.
    f. Kvittens på att det är utfört eller kontrollerat.
    g. Åtgärdsplan när kontrollen visar på brist.

"VI HJÄLPER ER"

Städ, hygien & rutinschema enligt HACCP

Område/yta	Produkt	Hur/instruktion	Ansvarig	Utfört J/N	När/ frekvens	Åtgärd
Beredningsbänkar	Gul	Avlägsna rester, spraya produkt bearbeta skölj	Kökspers.		Dagligen	Se journal
Golv/ golvbrunnar	Röd	Avlägsna större rester kasta i avfallssäck skumning m slang bearbeta skölj och skrapa	Kökspers.		Dagligen	Se journal
Fläktkåpa/filter	Röd	Spraya ytor, torka. Filter lägg i blöt över natt eller ngn timme & skölj	Kökspers.		Veckovis	Se journal
Kylar/kylrum invändigt	Gul	Torka ur, spraya produkt låt verka bearbeta & skölj	Kökspers.		Veckovis	Se journal
Stekbord	Blå	Ta produkt från CejmPromax häll i stekbordet låt verka under 2 timmar eller över natt töm och skölj noga, neutralisera m ättika, återinfetta	Kökspers		Månad	Se journal
Städredskap	Gul	Kontrollera och rengör m lämplig produkt. Avsluta med gul	Redskap-ansvarig		Månad	Se journal



Helautomatisk dosering med vår Sprayfyllare & golvdoserare.

- ***Alltid rätt dosering***
- ***Färgkodade produkter***
- ***Säkrare hantering***
- ***Tryggare & säkrare miljö***
- ***Lägre kemåtgång***

Hur gör vi för att säkerställa effektivitet & ekonomi?

- Utrustning utlånas gratisnär våra produkter används.
Utrustningen ger alltid rätt dosering för respektive produkt.

- Rätt kemi tillhandahålls för all rengöring & hygien.
Blå, Röd, Gul, Grön, Grå, Lila beroende på användning.

- Sprayer som färg kodas för varje produkt.
Med Blå, Röd, Gul, Grön, Grå eller Lila etiketter.

- Specialdesignad dokumentation & produktinstruktion.
Laminerade informationsskyltar vad dom olikaprodukterna är till för.

- Städ- hygien- kontrollscheman.
Rutiner för rengöring & underhåll.

- Egenkontroll & Journalföring.
Unikt utformad kontrollblad för Cejm´s kunder.

Rikstäckande Service på storköksutrustning.



Telefon: 016 355 355
Mail: support@cejm.se

Traditionellt	Cejm.se
Kemikalier doseras manuellt med ofta för hög blandning eller för låg.	*Kemikalier doseras alltid exakt. Det ser er egna tekniker till.*
Egenkontrollen är inte synkroniserad med rengöringsprogrammet.	*Egenkontrollen utgår från rengöring och underhåll. Det är dom 2 största punkterna i egenkontrollen.*
Personalen har på många håll dålig koll på vad som ska användas för det som ska rengöras.	*Personalen får lätt översikt vilka produkter som ska användas för respektive ändamål.*
Rengöring får ofta en låg prioritet, många gånger pga. att det är tråkigt samt dåliga rutiner.	*Personalen får översiktliga rutiner för rengöring & underhåll och det är alltid roligare när man har koll.*
Rengöringsmedel som blandas fel blir alltid dyra.	*Alla kemikalier doseras till effektivitet & ekonomi.*
Rengöringsmedel som inte är tillräckligt effektiva gör det tråkigt.	*Er tekniker ställer in doseringen så produkterna alltid fungerar, produkter installeras enligt Era önskemål.*
Årliga avgifter för Egenkontrollen.	*Fri egenkontroll med supportfunktion och uppdaterad utbildning.*

Dokumentation

Dokumentation & Journalföringsblock 1 år.
Alla kontroller på ett blad för en månad.

Våra system är designade för att förbättra och öka synligheten för Er interna hygienkontroll. Systemet stödjer HACCP-riktlinjerna och göra det enklare att upprätthålla hygienstandarden. Effektiviserar de interna och externa kontrollerna.



- *Städ och rengöring*
- *Temperaturkontroller*
- *Ankomstkontroller/varumottagning*
- *Utleverans/catering*
- *Nedkylning*
- *Varmhållning/kallbuffé*
- *Återuppvärmning*
- *Korrigerande åtgärder/åtgärdsplan*

Utbildning

1. *Genomgång hur kemikalier fungerar & används.*
2. *Genomgång hur utrustningen fungerar*
3. *Genomgång hur dokumentation & egenkontroll går till*
4. *Utbildning i livsmedelshygien & HACCP (extra*)*
5. *Skriftligt prov med diplom på genomförd utbildning*

Support

- *Reparation*
- *Installation*
- *Service*
- *Teknisk support*

Digital egenkontroll för effektivare arbete

Egenkontrollen klar på sekunder

Cejm ”digitala” system för egenkontroll är marknadens mest användarvänliga digitala lednings- och egenkontrollsystem som ger möjligheten att flytta in pärmen i skärmen. Den pedagogiska webbtjänsten är intuitivt och går snabbt att lära sig medan löpande dokumentering sker på några sekunder. Med Cejm system blir det dagliga lednings- och egenkontrollarbetet effektivt och säkert.



System med färgkodade disktrasor

Bakterier sprid i första hand inte själva.
Utan mänskor och djur förflyttar dessa och på så sätt ökar risken för ohygien.

Ett sätt att minska risken för smittspridning är att begränsa och separera olika områden, ytor eller lokaler från att bli kontaminerade.

Cejm arbetar aktivt med färgkodning både på kemisk nivå, redskapsnivå men även med CTQ systemet där dispensrar monteras och 20 diskrtrasor laddas i form av högtryckspressade plattor som doppas i vatten och då förblir en stor och effektiv trasa som absorberar och avlägsnar vätska och smuts.

CTQ´s 5 olika färger gör det möjligt att separera andvändingen på toaletter, diskrum, förvaringsutrymmen, kök, köksutrustning, restaurangen eller liknande. schema kan göras på olika sätt och monteras som rutin för personalen.



Enkel separering av olika områden, ytor eller lokaler.

Genomgående konsekvent färgkodning från medel till utrustning

Färgkodningen är till stor hjälp för att skilja olika avdelningar, städredskap, kemikalier åt då man arbetar med ett HACCP-system, i syfte att minimera risken för korskontaminering.

En huvudprodukt är Diskborste Storkök från Cejm med greppvänligt handtag och frontkrapa som lämpar sig för diskning av rejäla gratängformar, stora grytor, kastruller mm.

Rengöringsborste Grovis, mjuk eller hård, är en kraftig produkt som vänder sig till den professionella användaren inom restuarang, storkök eller lokalvård Passar även privat när man t.ex rengör båten, bilen, cykeln eller trädgårdsmöbler.

Sopset halvlångt, också med högkvalitativt borstmaterial, är en myckt användbar produkt som spar ryggen. Skyffelbladet har en följsam golvkant, renstaggar för borsten, tömningsveck och en uppsamlingsnivå för vätskor mm.









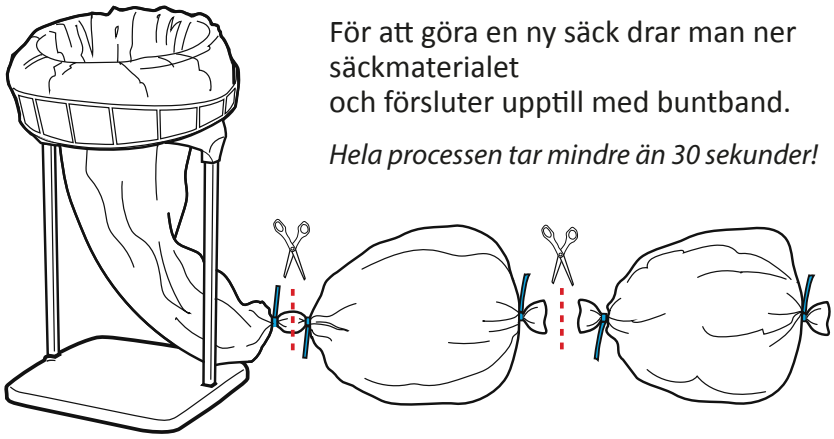






Longopac®

Ett säcksystem för effektiv avfallshantering



För att göra en ny säck drar man ner säckmaterialet
och försluter upptill med buntband.

Hela processen tar mindre än 30 sekunder!

EFFEKTIV

- Laddas med upp till 110 meter lång säckkassett.
- Alltid ny säck på plats.
- Alltid försluten säck.
- Snabba säckbyten – spar tid.
- Variabel säckstorlek ger flexibla bytesintervaller.

HYGIENISK

- Byte och förslutning sker från säckens utsida – ingen kontakt med avfallet.
- Spill runt öppningen följer med ner i nästa säck.
- Enkel rengöring.

KLIMATSMART

- Longopac säckmaterial tillverkas i 3-skikts polyeten, vilket ger låg råvaroåtgång och hög styrka.
- Longopac finns även i kompostcertifierad bioplast.
- Variabel säckstorlek ger alltid fulla säckar.

Longopac Stand Maxi (golvmodell):
Höjd:..... 1055 mm
Bredd:..... 570 mm
Vikt:.....5,4 kg
Öppningsdiameter:..... 420 mm

MAXI



Longopac Stand Mini (golvmodell):
Höjd: ..... 850 mm
Bredd: ..... 380 mm
Vikt: .....3,2 kg
Öppningsdiameter: ..... 290 mm

MINI



Longobin®

– don't waste time

På ett snyggt, enkelt och klimatsmart sätt underlättar Longobin avfallshantering i publika miljöer





Cejm.se

BCF X10

Finns som
5 eller 20 liter

En bakterielösning som är färdig att använda. BCF X10 med en hög och effektiv bakteriesammansättning och sporbaserad produkt för användning i fettavskiljare och avlopp.

Miljövänlig och effektiv multi-stam, speciellt utvalda bakteriesammansätningar för maximal effektivitet i tuffa miljöer.

BCF X10 består av Bacillus bakterier i 100 % -ig form som producerar enzymer:

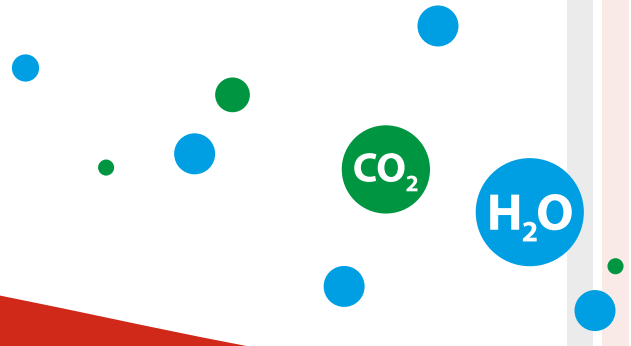
-Lipas	Spjälkar fett
-Protease	Bryter ner peptidbindningen mellan aminosyrorna i proteinerna.
-Urease	Bryter ner urea till ammoniak och koldioxid
-Esterase	Bryter ner estrar till syra och alkohol
-Amylase	Bryter ner stärkelse och protein
-Xylanase	Bryter ner stärkelse och minskar dess viskositet
-Celulase	Bryter ner cellulosa
-Extracellulära enzymer	Bryter ner mat, fasta ämnen och slam

BCF X10 bakterier har förmåga att överlev i låga pH-miljöer och i en aktiv fettavskiljare.

Teknisk specifikation BCF X10
$2x100^8$ (2 miljarder) sporer/ml.
En suspension av speciellt adapterade, naturliga bakterier

BCF X10: Sporerna har mycket snabb startsträcka, sporerna blir aktiva bakterier på 15-20 minuter.

Avloppsrengöring
med
naturliga bakterier



Cejm AB
Box 49
644 21 Torshälla

www.cejm.se
info@cejm.se
070 259 27 27



RR 010 är ett kraftpaket som effektivt löser de mest svåra och inbrända rester på en och samma gång.



D 010 är speciellt framtagen för att eliminera mikroorganismer.

Används på bl.a. skärbrädor, beredningsbänkar, kylar invändigt samt övrigt som kräver höga hygienkrav.



ADQ 010 är specialdesignad för att använda på alla ytor som tål vatten men som kräver extra effekt.

I storkök och på restauranger är det oftast mycket fett och rengöringen kräver extra kraft.



GPX3 är en högkoncentrerad glasrengöring & rengöring av Blanka ytor. GPX3 har en karaktäristisk fräsch doft och är mycket omtyckt på:

- *Glasmontrar / Delikatessdiskar*
- *Speglar*
- *Entrédörrar*



HKR 010 är ett högskummande kombinerat rengörings- och desinfektionsmedel anpassat för livsmedelsindustrin.



CIP D S 010 är en sur produkt som är lågskummande och passar därför mycket bra att kalka ur diskmaskiner, kaffebryggare, rengöra alla ytor som är syrafasta utan att det skummar.



BioCejm luktsanering eliminerar negativa dofter.

BioCejm Luktsanering passar utmärkt att använda på toaletter, avfallsrum, kontainrar m.m. där negativ lukt förekommer,



HD 010 är i grunden ett effektivt handdiskmedel som spädes flera hundra gånger med vatten upp till 1:1300.

Så detta är en riktigt effektiv allrengöring för alla ytor som behöver dammas, torkas, tvättas & diskas.



CSP 010

Högeffektiv rengöringspasta som enkelt och lätt rengör allt som tål vatten. Perfekt att använda på bland annat rostfritt, emalj, plast, glas, keramik, spisplattor m.m.

Klarmedel



Maskindiskmedel



Kompaktdiskpulver



Cejm AB
Box 49
644 21 Torshälla

Cejm.se
Riskkontroll ger tryggare miljö

016 - 355 355
c.j@cejm.se
www.cejm.se