



Livsmedelshantering 2023

2023-03-16

Vi har, som ni säkert vet, fått hjälp av kommunens hälsoskyddsinspektör att se över rutinerna i cafeterian. Här är några påpekanden som rör dig som jobbar i kafeterian:

- Inga smycken (ringar, armband, klockor) på händerna.
- Förkläde på tillagning av mat. Engångsförkläden finns i skåpet ovanför micron.
- Inga ytterkläder, handväskor etc i köket under öppettid. Förvara kläder mm på kontoret.
- Inga möbler i köket.
- Ingen matförvaring på golven i kafeteriaförråden.
- Inga djur tillåtna i köket.
- Senap/ketchup/rostad lök kan förvaras i rumstemperatur.
- Kaffemjölken kan stå framme i rumstemperatur under öppettid men skall förvaras i kylskåp övrig tid.
- **Hamburgerdressingen skall märkas med datum när den öppnas.** Den kan stå framme i rumstemperatur under öppettid men skall förvaras i kylskåp övrig tid. Den kan användas under max 14 dagar.
- Personaltoalett (längs till vänster) finns och skall användas.
- Personlig hygien, tvätta händerna och sprita
 - Innan du rör vid mat
 - Efter att du rört vid mat
 - Efter rast
 - Efter toalettbesök
 - Efter rengöring
- Sår på händerna; använd vattentåligt plåster och handskar