



Så hanterar vi livsmedel vid Cafeterian Vimmervi IP 2011



Förord

Nödinge SK:s Fotbollsektion har sedan årtionden (föreningen bildades 1946) bedrivit cafeteria- verksamhet vid Vimmervi i samband med A-lagens och ungdomslagets hemmamatcher. Cafeterian är även öppen vid cuper och andra arrangemang såsom midsommarfirandet. Trots att verksamheten är ringa måste vi följa livsmedelslagstiftningen då cafeterian är öppen för allmänheten. Cafeterian är registrerad som livsmedelsanläggning hos Ale kommun.

Livsmedelslagstiftningens övergripande mål är att skydda konsumenten mot skadliga livsmedel och säkerställa redligheten i handeln.

Vad är livsmedel

Livsmedel är allt vi äter och dricker, inklusive tuggummi och snus, med undantag för läkemedel. Livsmedelsverket har utarbetat normer för hur kontrollen över livsmedel skall gå till. Miljö- och byggnämnden i Ale kommun har sedan den direkta kontrollen över de verksamheter i kommunen som hanterar livsmedel.

Syfte

Syftet med denna rutin är att alla som bemannar cafeterian skall ha insikt i hur vi hanterar livsmedel för att minimera risken för matförgiftning och spridning av cancerogena ämnen.

Som all verksamhet i ideella föreningar utförs det mesta av arbetet genom "frivilliga" insatser av medlemmar eller deras närstående. Så också i Nödinge SK. Cafeterian har en cafeteriaansvarig som också sitter i styrelsen där avrapportering av verksamheten görs månadsvis. Cafeterian bemannas vid varje tillfälle efter ett förutbestämt schema med några av de ca 400 potentiella medlemmar som kan vara aktuella.

Kontrollområden

1. Lokaler och utrustning
2. Råvaror och förpackningsmaterial
3. Temperatur, varmhållning och kylförvaring
4. Hantering och förvaring av avfall
5. Skadedjursbekämpning
6. Rengöring och desinfektion
7. Hygien
8. Vatten
9. Utbildning
10. Rutin vid misstänkt matförgiftning
11. Övrigt



1. Lokaler och utrustning

Lokaler och vitvaror ägs av Ale kommun. Någon speciell underhållsplan finns inte utarbetad. Brister rapporteras till kommunen efterhand som de upptäcks. Smärre brister åtgärdas inom skötselavtalet mellan kommun och NSK. Korrigering av större brister görs utanför skötselavtalet.

Upptäcker du något som behöver åtgärdas rapporteras detta till vårt kansli på Vimmervi
tel: 0303-229883

2. Råvaror och förpackningsmaterial

Inköp av varor till försäljning görs i huvudsak på ICA Kvantum Ale Torg och Sveinheimers Konditori. Inköp görs i första hand av cafeteriaansvarig.

Kyl och frysvaror skall transporteras från inköpställets kyl och frys till vår kyl och frys inom kortas möjliga tid. Varma dagar görs transporten i kylväskor. Förpackningsmaterial för ompackning av varor skall vara avsedd för matförvaring. Plastkassar och liknande får absolut inte användas då de kan innehålla cancerogena ämnen. Vid inköpet kontrolleras att bäst före datum inte passerat och att förpackningarna är hela och rena. Ompackade varor märks med originalförpackningens bäst före datum.

3. Temperatur, varmhållning och förvaring

Termometrar finns i kyl och frys. Dessa avläses veckovis och aktuell temperatur noteras. Termometer för kontroll av varmhållning av tex korv finns och skall användas. Termometrarnas funktion kontrolleras en gång per år

Rekommenderade temperaturer

- Djupfrysta varor ska förvaras i -18°C eller kallare.
- Kött- och mejerivaror bör förvaras i högst $+8^{\circ}\text{C}$.
- Köttfärs bör förvaras i högst $+4^{\circ}\text{C}$.
- Färsk fisk bör förvaras i högst $+2^{\circ}\text{C}$.
- Återupphetta mat ordentligt till minst $+70^{\circ}\text{C}$
- varmhålla mat t ex korv i lägst $+60^{\circ}\text{C}$
-

Ta inte ut mer varor ur kyl eller frys än vad du beräknar sälja.

Tidigare frysta varor får **aldrig frysas om** dessa måste förbrukas eller slängas.

Om temperaturen i kyl och frys understiger rekommenderade temperaturer måste innehållet kasseras. Livsmedel där bäst före datum passerat kasseras.

4. Hantering och förvaring av avfall

Köksavfall töms i därför avsedda kärl. Plastsäckarna i dessa slängs efterhand i sopcontainern utanför huset. Vid stängning skall alla kärl tömmas och nya sopsäckar sättas i.

5. Skadedjursbekämpning

Löpande, dock minst en gång i veckan, gör vaktmästaren kontroll av väggar golv och tak efter håligheter där råttor och möss kan ta sig in. Samtidigt kontrolleras förekomsten av myror, silverfiskar och andra skadedjur.



Upptäcker du spår av råttor, möss eller andra skadedjur rapporteras detta till vårt kansli på Vimmervi tel: 0303-229883

6. Rengöring och desinfektion

Ytor som kommer i kontakt med livsmedel görs koninuerligt rent under cafeterians öppethållande. Vid stängning torkas alla ytor av, golven sopas och våttorkas. Diskmaskinen startas. OBS!! Skruva även loss och rengör vattenkranens sil.

Städutrustning för kök och serveringsutrymme får inte användas till städning av andra utrymmen. Förvaras i förrådet mitt emot köket.

7. Hygien

Då handtvättställ saknas i köket måste handtvätt, avsköljning av disk, sköljning av grönsaker separeras i tid. Handtvätt får inte ske på de offentliga toaletterna.

- I kök och serveringsutrymme får endast cafeteriapersonal vistas
- Tvätta händerna innan du hanterar livsmedel.
- Torka händerna på pappershanddukar
- Skölj redskapen direkt efter användning
- Byt disktrasa ofta
- Skölj grönsaker och rotfrukter noga

Efter handtvätt eller sköljning av disk **måste** diskbänken rengöras innan den får användas för sköljning av grönsaker och andra livsmedel.

8. Vatten

Cafeterian har kommunalt vatten vilket torde borge för god vattenkvalitet.

Märker du lukt eller missfärgning av vattnet rapporteras detta till vårt kansli på Vimmervi tel: 0303-229883.

Kom ihåg! Skruva loss och rengör vattenkranens sil som kan vara en bakteriehard.

9. Utbildning

Peter Warpefelt som driver restaurangerna Texas Longhorn i Göteborg är utbildad i livsmedelhygien och kommer att dela med sig av sin kunskap. Har du frågor kontakta Peter på mobil 0708-225629 eller ePost peter@texaslonghorn.se

Alla som bemannar cafeteria skall vara väl förtrogen med innehållet i denna rutin. Rutinen finns även att hämta på vår hemsida under rubriken cafeteria. Viktiga punkter finns anslagna i kök och cafeteria. Utbildning hålls i samband med medlemsträffar.

10. Misstänkt matförgiftning

I cafeteria finns formulär som skall fyllas i och skickas till Ale kommun vid misstänkt matförgiftning.

Om någon rapporterar att han/hon blivit matförgiftad lämna ut formuläret och be anmälaren skicka denna till Ale kommun.

11. Övrigt

Man kommer långt med sunt förnuft och vanlig hemmahygien .