



Kioskrutin

Tack för att du hjälper till i kiosken

Om det är något som börjar ta slut eller något du saknar så kan du skriva upp detta på den lilla whiteboardtavlan. Vid eventuella behov kan du kontakta kioskansvarig, Andreas Söderström på 070-224 33 60.

Regler för arbete i kiosk vid Elitfönster Arena

För att vi ska kunna bedriva en bra kioskverksamhet behöver vi säkerställa en god hygien. Vi behöver ha rutiner för en säker livsmedelshantering för att förhindra eventuella risker för smittspridning. Alla som vistas i kiosken behöver förhålla sig till nedanstående. Om det kommer ungdomar som ska arbeta i kiosken behöver en vuxen gå igenom reglerna med dem.

Personlig hygien

Alla som arbetar i kiosken måste följa hygienrutinerna

- Tvätta händerna före varje nytt arbetsmoment.
- Helst ska det vara olika personer som hanterar pengar och livsmedel. Om man är ensam i kiosken så ska man tänka på att tvätta händerna mellan pengahantering och mathantering. Ta alltså inte i livsmedel med händerna utan att tvätta dem först.
- Använd tång så att du inte rör maten med händerna. Ta alltid exempelvis korbrot/hamburgerbröd med tång och papper mellan bröd och hand.
- Håll rent på köksbänken och använd rena och torra redskap samt skärbrädor.
- Skölj eventuella grönsaker noga innan de ska skäras upp.
- Man får inte arbeta i kiosken om man inte är kry. Vid exempelvis eventuell feber, förkylning, hosta, misstanke om magsjuka eller någon annan smitta behöver du byta ditt kioskpäss. Tänk på att vid eventuell magsjuka får du inte vara i kiosken förrän du har varit symptomfri i minst 48 timmar.
- Ett rent förkläde ska alltid användas. Kläder i övrigt ska vara rena.
- Långt hår ska sättas upp så att det inte riskerar att hamna i livsmedlen.

Livsmedelshygien och hantering

Mat måste förvaras så att inte skadliga bakterier kan växa i den. Den måste förvaras vid rätt temperatur och användas inom hållbarhetstiden. Kall mat måste alltså förvaras tillräckligt kallt och varm mat tillräckligt varmt.

- Kontrollera termometern i kylan så att den inte överstiger +8 grader
- Kontrollera termometern i frysen så att den inte överstiger -18 grader
- Rapportera till kioskansvarig om temperaturen är fel



Kokt korv ska värmas till en temperatur på mellan 65 - 75 grader. Använd termometer. Om det är kallare kan bakterier överleva och om det blir varmare så spricker korven. Korven förvaras fryst men öppnad förpackning kan förvaras i kyl vid max +4 grader i 3 dagar. Tinad korv får inte frysas igen. Kokt korv får inte kylas ner och värmas på nytt, den ska slängas.

Hamburgare skall serveras genomstekta vilket sker vid drygt 70 grader. För att säkerställa att den är genomstekt ska du kontrollera den med termometern. Hamburgarna förvaras frysta men öppnad förpackning kan förvaras i kyl vid max +4 grader i 3 dagar. Tinade hamburgare får inte frysas igen. Stekta hamburgare får inte kylas ner och värmas på nytt, de ska slängas.

Kakor och bullar ska frysas om de inte serveras samma dag som de är bakade. Därefter får det som är kvar frysas. Om man tinar upp kakor och bullar så får de inte frysas igen. De kan läggas i kyl för att serveras nästa dag men inte längre än så, då ska de slängas. Dessa ska alltid hanteras med tång och läggas upp på servett eller tallrik.

Godis ska hanteras med tång eller sked. Locken ska läggas/sättas på burkarna när kiosken stänger.

Vi måste kunna se hållbarhetstiden på förpackningarna, lägg därför inte över livsmedel i andra förpackningar.

Städning

Kiosken måste städas och rengöras ordentligt efter varje arbetspass för att förhindra att så att skadliga bakterier eller kemikalier hamnar i maten.

Avfall

Matrester och annat avfall måste tas omhand så att det inte finns risk för att det ska smitta mat och för att inte skadedjur ska komma åt det. Efter varje städning ska alla sopor bäras ut och slängas i containern på baksidan som står utanför arenans norra gavel.

Eventuella glasflaskor samlas ihop i ett tråg. Trågen töms med jämna mellanrum av kioskansvarig (eller frivillig person) på någon återvinningsstation. Burkar (och PET-flaskor) samlas in i de för pant avsedda behållare som finns utspridda i Arenan.

Skadedjur

Skadedjur som till exempel möss och insekter kan föra med sig olika smittor till maten och ska därför hållas borta. Rapportera genast till kioskansvarig om du upptäcker musspillning eller insekter.