**Hygien vid hantering av livsmedel**

Använd separata handskar vid städning respektive hantering av livsmedel.

Ta av handskar vid hantering av pengar

Använd förkläde – finns i förrådet innanför dörren

Använd olika skärbrädor till grönsaker och smörgåsar och se till att skärbrädorna är rena

Skölj grönsaker innan de skärs upp

Korv, skinka ost etc ska förvaras i separata förvaringslådor. Skriv datum när de öppnas

Smittorisk upp till 48 timmar efter magsjuka. Nys i armvecket. Byt eller sälj tiden om du nyss varit sjuk, speciellt magsjuk…….

Tina korv i kylen under drickat

Använd inte samma trasa till toa som i köket.

Lägg smutsiga moppar i svart tunna

Lotta Gustafsson
2018-09-06