

# Hygien

**God Handhygien:** Tvätta och sprita händerna ofta!! Alltid innan du påbörjar mathantering och försäljning samt såklart efter toalettbesök samt mellan alla olika arbetsmoment: Disk, städning, försäljning, Livsmedelshantering. Använd diskhon inne i kioskdelen till handtvätt och diskhon i köket till att diska.

**Sår på Händerna:** Om ni har sår på händerna så skall ni ha plåster och engångshandskar då ni hanterat oförpackade livsmedel, så som smörgåsar, toasts samt korv med bröd. Ta även av ringar och klockor då ni hanterat dessa livsmedel.

**Sjuk:** Arbeta INTE i Kafeterian om du är sjuk eller om du nyligen har varit sjuk. Har du exempelvis haft magsjuka skall du ha varit symtomfri i 48 timmar.

**Förkläde:** Använd förkläde, dessa skall hänga inne i förrådet, och INTE tillsammans med våra egna ytterkläder i köket.

**Grönsaker:** Skölj och tvätta noga

**Disktrasor:** Byt dessa vid behov.

**Toasts:** Skriv datum på toasten som tinats upp

**Öppnade Korvpaket:** Sätt en klämma på dessa

Utöver dessa rutiner finns mera att läsa i rutinpärmen

Om någon kund trots allt skulle bli sjuk, så finns kundreklamationer och matförgiftningsinformation här i pärmen- Försök så långt ni kan att ta reda på de uppgifter som där efterfrågas. Anteckna gärna på papperet, kopior finns.