

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 hanterar oförpackade livsmedel, så som smörgåsar, toasts samt korv med bröd. Ta även av ringar och klockor då ni hanterar 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

Disktrasor: Byt dessa vid behov.

Toast: Skriv datum på toasten som tinats upp

Öppnade Korvpaket: Sätt en klämma på dessa, samt skriv datum när påsen öppnades

Varmhållning av korv i vattenbad: Korven får varm hållas max i 2 timmar på minst 60 grader – sedan ska den kastas. Lägg därför inte i för många korvar samtidigt – utan fyll på allt eftersom.

- Vattnet i korvvarmeriet byts ut varje dag, skölj ur och torka rent

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