



MALL FÖR SÄKER LIVSMEDELSHANTERING

Syfte

Säker mat vid försäljning – ingen ska bli sjuk.

Snabb check innan start

- Handtvättmöjlighet finns
- Kyl/värme fungerar
- Rått & färdigt separerat
- Redskap finns (tång, handskar)
- Allergiinformation finns

1. Personlig hygien

- Tvätta händerna: före start, efter toalett, efter hantering av råvaror
- Använd handskar vid direktkontakt med mat
- Jobba inte om du är sjuk (magsjuka, feber)

2. Separera rått & färdig mat

- Rått kött ska inte vara precis bredvid exempelvis grönsaker
- Använd olika redskap/skärbrädor
- Om möjligt, använd förkokta och förstekta livsmedel

3. Temperatur (KRITISKT)

- Förvara kylvaror kallt
- Upphettning (t.ex. hamburgare): genomstekt till minst +70°C
- Varmhållning (om mat ska serveras efter två timmar) ska detta hållas kontinuerligt till minst +60°C

4. Förvaring & transport

- Kylvaror i kyl/kyllåda med kylklampar
- Skydda maten (lock, folie, förpackning)
- Förvara aldrig direkt på marken

5. Servering

- Använd tång, servetter eller handskar vid hantering och servering av livsmedel

6. Allergier

- Ha koll på innehåll (t.ex. gluten, nötter, mjölk)
- Svara aldrig "jag tror" → ta reda på! Kolla alltid på receptet eller innehållsförteckningen. Vid oförslutna förpackningar ska det alltid skrivas upp en skylt om allergeninformation.

7. Rengöring

- Håll rent hela tiden
- Torka av ytor regelbundet