20251004GJ

SÄKER MAT I IDROTTSRÖRELSEN!

Är vi ett livsmedelsföretag ?

Livsmedelsverket har givit ut dokumentet ”SÄKER MAT I IDROTTSRÖRELSEN” som hjälp till de föreningar som säljer och/eller serverar mat regelbundet.

Enligt detta dokument, del 2, är vi ett livsmedelsföretag vad gäller hantering av fiket i Väggahallen.

Alla som är och hjälper till med tillagning och försäljning i fiket ska vara medvetna om att verksamheten styrs bland annat av delar i del 5 ”Hygienrutiner för föreningens servering” dokumentet.

- **Utbildning**; alla ska veta hur man hanterar oförpackad mat
- **Handhygien;** alla måste tvätta händerna innan man tar i oförpackad mat (handskar går bra att använda).
- **Ytterkläder** skall hängas i klädskåpen
- **Förvaring;** alla livsmedel ska förvaras enligt rekommendation från tillverkaren. Upptining sker antingen i mikrovågsugn eller i kylskåp. Tänk på att inte blanda olika livsmedel med varandra.
- **Rengöring;** håll rent och snyggt i köket under öppettiderna och rengör alla ytor och kärl efter stängning.
- **Avfall;** varje dag tas allt avfall ut till avfallshanteringen. Inget matavfall får lämnas över mat i köket.
- **Städning**; golven sopas efter stängning och på söndagar våtmoppas alla golv.

Följ instruktioner för fiket och de särskilda instruktionerna för stekbordet (finns ovanför stekbordet). Säker mat i idrottsrörelsen finns utskriven och ligger i en blå mapp i fiket!

Instruktionerna gäller för alla som vistas i köket. Nedan följer kompletterande punkter.

Punkter att tänka på!

- Kylar och frysar skall hålla rätt temperatur (kontrollera och skriv upp i egenkontrollistan för kylen/frysen om det inte redan är dokumenterat för veckan)
- Ta inte fram mera mat från frys än vad ni tror går åt under dagen, skinka och ost kan förvaras tinade i kyl,(det går inte att frysa tinad mat igen).
- Stek korv och hamburgare så att de är klara att servera, (korv och hamburgare ska aldrig varmhållas halvstekta på stekbordet.
- Varmhållning av färdigstekta korvar och hamburgare ska aldrig ske under en temperatur på +60°C. Varmhåll aldrig längre än **två timmar**
- Vid dagens slut skall **all mat** som varmhållits kasseras. (OBS! Går inte att ställa i kyl för användning nästa dag).
- Försök att förvara alla tillbehör i kylskåp. Tillbehör som förvarats i rumstemperatur mer än två timmar kan inte ställas i kylskåp för användning nästa dag.