Hygien

Alla som serverar mat åt andra har ett ansvar för att maten är säker. När du ska hjälpa till med maten i din förening måste du ta reda på vilka hygienrutiner som gäller.

Ingen rökning och snusning i serveringens lokaler och inte i skyddskläder.

Den som lagar mat har håret uppsatt eller hårskydd som håller håret samlat, t.ex. keps.

Dålig handhygien är en av de vanligaste orsakerna till matförgiftning. Därför gäller följande regler för handhygien:

- Vi ska inte arbeta i serveringen om vi har diarré, illamående, feber eller något annat som kan smitta. Den som har haft kräkningar/diarré ska vänta två symptomfria dygn innan han/hon hanterar mat åt andra.
- Händerna tvättas vid arbetets början samt efter toalettbesök och mellan olika arbetsmoment ex. hantering av disk/mat/avfall/städning.

AVFALL:

Varje dag tas soporna ut och läggs i slutna sopkärl på baksidan av klubbhuset. (kortsidan)

Allt avfall förvaras oåtkomligt för skadedjur. Om sopkärlen behöver rengöras ordnar vi detta väl avskilt från livsmedelshanteringen.

I vår pärm finns information om var alla våra livsmedel kommer ifrån och vad det innehåller.