

HYGIENREGLER

Den som skär, lägger upp, rör ihop eller handskas med mat som inte är förpackad ska vara försiktig och noga med sin handhygien eftersom mat lätt kan bli nedsmutsad med bakterier eller virus. De som äter kan bli sjuka om inte hygienregler följs. Den som jobbar i köket ska också läsa igenom de delar av egenkontrollprogrammet som berör det personen arbetar med.

Läs igenom reglerna och följ dessa i ditt arbete:

- Du är personligen ansvarig för att se till att du sköter hygien och renlighet på ett bra sätt.
- Vid misstanke om smittsam sjukdom, skada eller annat som kan smitta genom mat ska du kontakta din chef . Detta är extra viktigt vid symptom på mag- tarmsjukdom eller i övre luftvägar. Tänk på att det är bättre att informera en gång för mycket än en gång för lite!!
- Om du har haft magsjuka ska du vara hemma 48 h (2 dygn) EFTER sista kräkning/diarré, eftersom man är mycket smittsam även om man är symptomfri.
- Om du har sår på händer ska detta inte komma i kontakt med livsmedel. Använd handskar eller undvik att arbeta med oskyddad mat.
- Om du arbetar med handskar tänk på att byta dessa ofta, mellan olika arbetsmoment, om du tagit i näsa, öra...
- Händerna ska tvättas med tvål och varmt vatten:
 - ❖ Innan arbete med maten påbörjas
 - ❖ Efter toalettbesök
 - ❖ Mellan olika moment i arbetet (om du skär kyckling och sen ska skära grönsaker, tvätta händerna mellan momenten!)
 - ❖ Efter blöjbyte, snytning och tömning av soppåsen
- Ringar, armband, klocka runt armen eller andra smycken som kan komma i kontakt med mat får inte användas!
- Rena skyddskläder ska användas. Dina arbetskläder ska förvaras så att de inte kommer i kontakt med dina personliga kläder.
- Se till så att föremål från dej såsom knappar, hårstrån, ludd inte kan falla ner i maten.

Jag har läst igenom och förstått hygienregler samt de delar i egenkontrollen som rör mig:

Datum och underskrift av anställd

