

Livsmedelshygien



Vårt uppdrag är att servera välkomponerade, näringsriktiga, hållbara och säkra måltider.

Med begreppet "säker mat" menas mat som tillagas på ett sätt där eventuella risker för kontaminering och smittspridning minimeras.

Det är du som kock som är ansvarig för den mat du serverar.

Sjukdom

- Du ska anmäla till din chef om du misstänker att du har en sjukdom, sår eller annan skada som kan smitta maten. Särskilt viktigt är detta vid symptom på mag- och tarmsjukdom eller sjukdom i övre luftvägarna. Vid förkylning, halsinfektion och liknande bör inte arbete med oförpackade livsmedel äga rum.
- Efter mag- och tarmsjukdom ska du stanna hemma 48 timmar efter det du är symptomfri.

Kläder och personlig hygien

- Tag av dig smycken, piercing och klockor vid arbete med livsmedel.
- Använd rena arbetskläder och hårskydd/huvudbonad vid arbete i kök.
- Arbetskläder får endast användas på arbetet. Häng aldrig arbetskläderna tillsammans med dina vanliga kläder. Privata kläder/väskor får inte förvaras i köket.
- Rökning är inte tillåten i lokaler med livsmedel. Det är förbjudet att röka i arbetskläder. Rökning sker utomhus, utom synhåll från verksamheten.
- Mobiltelefoner används endast under raster och i nödfall och ska rengöras innan de tas in i produktionslokalen. Används mobiltelefonen ska händerna tvättas efteråt.
- Naglarna skall vara rena, kortklippta och fria från nagellack. Lösnaglar, akrylnaglar och liknande är inte tillåtet när man arbetar i kök.

Handhygien

- Vid arbete med handskar, byt dessa ofta, minst var 20:e minut!
Tvätta händerna innan du sätter på handskarna.
Handskar ska bytas mellan alla olika arbetsmoment.
Handskarna ska även bytas om du vidrört hår, mun eller näsa.
- Vid sår på händer, använd vattentäta plåster och handskar.
- Tvätta alltid händerna innan du börjar arbetet i köket.

Jag tvättar händerna:

- ✓ Före arbetets början
- ✓ Efter toalettbesök
- ✓ Efter rast/paus
- ✓ Vid byte av arbetsmoment och produktgrupp
- ✓ Vid byte av handskar
- ✓ Efter att jag vidrört hår, näsa eller mun
- ✓ Efter att jag använt mobiltelefon
- ✓ Därutöver vid behov



Viktiga temperaturer

Kyl	+8°C
Köttfärs	+4°C
Fisk	+2°C (men +4°C accepteras)

Kortvarig temperaturhöjning till max +10°C accepteras.

Köttfärs och fisk kasseras vid temperatur över +8°C.

Frys -18°C eller kallare

Kortvarig temperaturhöjning till högst -15°C kan godtas vid avfrostning och leverans.

Har livsmedlet tinat upp till max dess förvaringstemperatur som färskvara tillagas de omgående.

Livsmedlet kasseras om ytan uppnått till mer än dess förvaringstemperatur.

Tillagning	+72°C i minst 2 minuter
Helt nötkött	+65°C
Fisk	+60°C

Frysta importerade hallon kokas i 1 minut innan de äts.

Varmhållning +60°C
bör ej överstiga 2 timmar och
får ej överstiga 4 timmar

All varmhållen mat som stått framme kasseras efter servering.

Nedkylning +8°C under max 4 timmar

Livsmedlet kasseras om temperaturen är mer än +8°C inom 4 timmar.

Återuppvärmning +72°C i minst 2 minuter