

Hygienrutiner för avdelningskök

Enhet: _____ Avdelning: _____

År: _____

- Använd förkläde, byts varje dag och det får bara användas i köket
- Tvätta händerna ofta!

Tvätta händerna:

- Innan du ska börja hantera livsmedel
- Byter arbetsmoment
- Efter toalettbesök
- Har ätit eller fikat
- Om du nyst, hostat eller snutit dig
- Snusat eller varit ute och rökt

- Undvik att ta med fingrarna i håret eller i ansiktet efter det du tvättat händerna.
- Ta av dig ringar, armband, klocka. I smycken samlas bakterier som riskerar att hamna i maten. Och om ett smycke går sönder då innebär det en fysikalisk risk.
- Håll naglarna korta, rena och fria från konstgjorda material. Om du har sår utslag eller eksem på händerna ska du använda engångshandskar.
- Använd redskap när du hanterar maten. Undvik att ta med händerna.
- Om du är sjuk eller skadad eller tror dig att du bär på en smitta så ska du inte arbeta med livsmedel. Om du är osäker på hur du ska göra prata med din enhetschef.
- Försök i största möjliga mån avsätta en personal som kan fokusera på köksarbete.