



## Mat- och livsmedelshantering

- Ringar, armband och andra smycken får inte bäras i samband med livsmedelshantering. Naglarna ska vara korta, utan nagellack
- Händerna tvättas noggrant före arbete i köket och mellan smutsiga och rena arbetsmoment
- För arbete i köket används separat klädsel, alternativt ren arbetsdräkt samt förkläde
- Personer med variga sår på händerna, luftvägsinfektioner eller magsjuka får inte hantera livsmedel
- Olika skärbrädor används för kött, fisk och grönsaker. Skärbrädor, knivar och köttkvarnar rengörs direkt efter användning på grund av risk för smittöverföring
- Se upp med disktrasan, byt ofta!
- Råvaror och lagad mat förvaras var för sig
- Varm mat hålls varm (minst 60 grader), inte ljummen
- Kall mat hålls kall (högst 8 grader), inte i rumstemperatur
- Maten ska kylas snabbt och värmas snabbt
- Extra känsliga livsmedel är bland annat rå köttfärs, majonnäs, mjölk och såser.  
Om du är tveksam om ett livsmedel är tjänligt – kasta det!