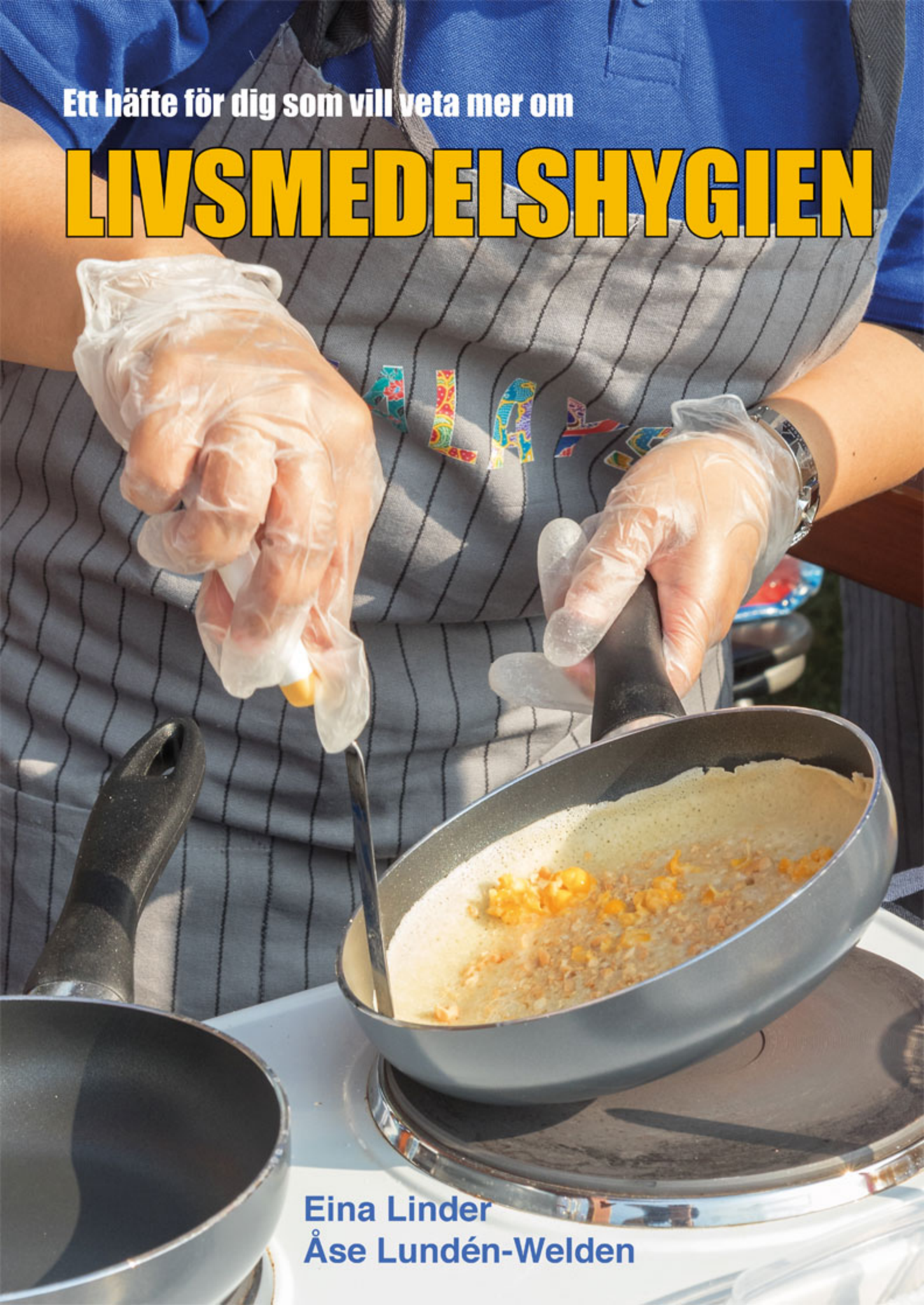


Ett häfte för dig som vill veta mer om

LIVSMEDELSHYGIEN



Eina Linder
Åse Lundén-Welden

Hygien

Du som arbetar i café och restaurang måste vara mycket noga med din personliga hygien.

Om du slarvar med hygien så kan ditt slarv göra att en kund blir sjuk.

Kunden kan bli matförgiftad.

Du slarvar med hygien när du till exempel;

- har långa naglar,
- har smuts under naglarna,
- petar i öronen,
- slickar på fingrarna.



Alla som arbetar med livsmedelshantering, ska ha förkläde på sig.

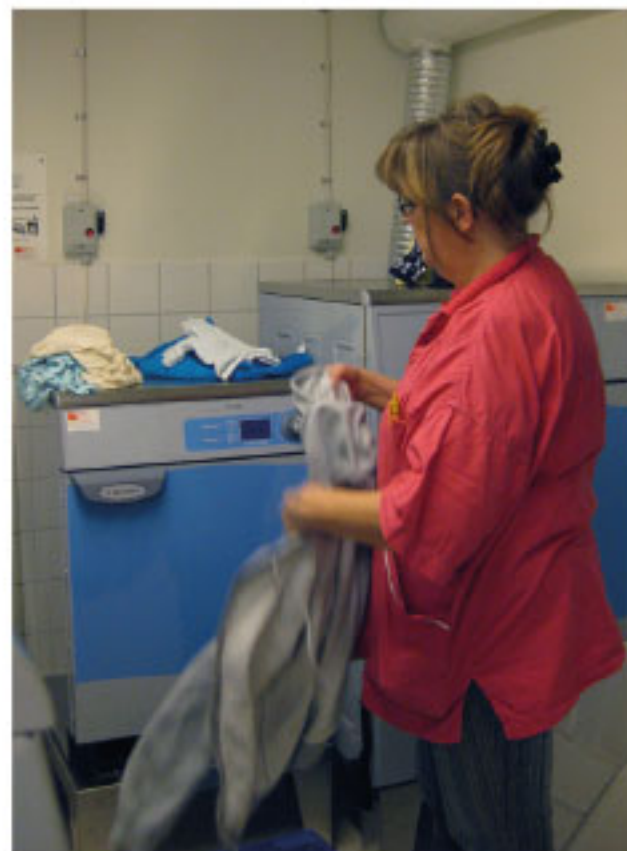
Om du har långt hår måste du ha det uppsatt, eller i hästsvans.

Bäst är om du har en mössa som skyddar så att håret inte kommer i maten.

Kanske har du alldeles speciella kläder som du bara ska ha på arbetet och inte på fritiden.

Det är viktigt att du tvättar dessa kläder ofta, så att de alltid är rena.

När du arbetar direkt med livsmedel och tillagning av mat, ska du används handskar.



Du måste tvätta dina arbetskläder.



Alla som arbetar med livsmedelshantering, ska ha förkläde på sig.

Signe

Signe arbetar i ett kök på en restaurang.

Hon skall laga kycklingrätten Flygande Jakob.

Den ska de sedan servera på lunchen.

Hon tinar den frysta kycklingfilén på en skärbräda.

När kycklingen är tinad skär hon den i bitar.

Hon tar fram en ny skärbräda som hon sedan hackar nötterna på.



För de som inte vill ha Flygande Jakob, finns det skinkomelett.

När Signe är klar med nötterna börjar hon att skära salladen.

Hon använder då samma skärbräda som hon skar nötterna på.

Bertil ska äta lunch på restaurangen där Signe arbetar.

Bertil är nötallergiker.

Bertil väljer att äta omelett och salladen som Signe förberett.

Bertil känner efter några tuggar att halsen börjar svullna upp.

Bertil har fått en allergisk reaktion.

Varför får Bertil en allergisk reaktion?

HANTERING AV LIVSMEDEL

Förvaring



Livsmedel ska förvaras på särskilda ställen, till exempel i en kyl eller frys.

Livsmedel får absolut inte förvaras på toaletter eller i städskrubbar.

I din egen kyl i köket har du kanske en temperatur på 8 grader.

I en kyl på ett café har man ofta +2 till +4 grader i kylan.

Alltså kallare.

På så sätt minskar man risken för bakterier och mögel.

Frysen måste vara minst minus -18 grader.

Det är viktigt att maten förvaras i rätt temperatur.

Det ska finnas termometrar i kyl och frys.

Märkning av livsmedel

Det finns regler om hur en vara ska vara märkt.

Det måste stå när varan går ut.

Det är detsamma som bäst före datum eller sista förbrukningsdagen.

Kött och fisk brukar märkas med sista förbrukningsdagen.

Gäller bäst före-datum för öppnad förpackning?

Nej. Datumet som står på varan gäller tills du öppnar den.

Ibland står det på förpackningen hur länge den håller när du har öppnat den.

