

Personlig hygien

Rutinens syfte är att säkerställa att vår personal som hanterar livsmedel och personer som vistas i våra lokaler där livsmedel hanteras, inte medverkar till spridning av smitta.

Rutin

Handhygien

- Händerna ska alltid tvättas innan arbete med livsmedel påbörjas. Händerna ska anses rena om annat föremål vidrörts än de livsmedel och redskap som för tillfället hanteras.
- Om man har plåster på händerna ska engångshandskar användas, se vidare regler för engångshandskar.
- Händerna ska tvättas på följande sätt: arbeta upp ett skum på händerna och en bit upp på armarna med flytande tvål och vatten. Skölj av med vatten och torka engångshandduk. Stäng av vattenkranen med engångshandduk. Handtvätt ska ske i för ändamålet avsett handfat. Handfatet ska vara försett med flytande tvål och engångshanddukar.

Engångshandskar

- Engångshandskar ska bytas i samma utsträckning som händerna ska tvättas dvs. så fort ett annat föremål vidrörts än de livsmedel och redskaps som för tillfället hanteras. Tänk också på att engångshandskar kan gå sönder och om handen då är smutsig finns risk för kontaminering. En grundregel för byte är varje 20: e minut.

Arbetskläder

- Arbetskläder ska användas där öppna livsmedel hanteras. Dessa består förkläde och huvudbonad.
- Arbetskläder ska endast användas i arbetet vid mat och serverings hantering.
- Arbetskläder ska vara hela och rena vid arbetspassets början. Kläderna tvättas på jobbet.

Kostenheten

Sår/sjukdom

- Samtliga medarbetare är skyldiga att meddela arbetsledare sjukdom som kan tänkas utgöra en risk för livsmedelssäkerheten.
- Skärsår, brännblåsor och liknande ska skyddas med blå plåster och engångshandskar.
- Vistelse utomlands skall meddelas till arbetsledare, utifrån detta ska arbetsledaren tillsammans med personen bestämma om avföringsprov ska lämnas efter hemkomst. Om man haft symtom på magsjuka under resan bör avföringsprov lämnas oavsett.
- Oförpackade livsmedel ska inte hanteras vid:
 - Inflammerade sår eller hudinfektion
 - Diarré och/eller kräkning
 - Feber
 - Annan sjukdom som kan antas överföras till människor via livsmedel.

Persontrafik

- Persontrafik i kö och andra beredningslokaler ska minimeras till ett absolut minimum. De som ändå måste vistas i lokalerna (hantverkare, servicepersonal m m) ska följa uppsatta hygienregler. Ansvar för att upplysa utomstående om vilka regler som gäller ligger på den som tar in personen i verksamheten.

Främmande föremål

- Främmande föremål (personliga tillhörigheter t.ex. mobiltelefon, verktyg, osv.) ska inte förekomma i beredningslokaler.

Övrigt

- Ingen förtäring av livsmedel (undantag för avsmakning med ren sked), rökning eller snusning får förekomma i samband med hantering av livsmedel.
- Smycken (armbandsur, ringar, örhängen, halsband m m), piercing (synliga) eller liknande får inte bäras.
- Nagellack och lösna glar får inte användas vid livsmedelshantering.

Övervakning sker genom kontroll av personlig hygien.

Åtgärd vid avvikelser bedöms från fall till fall. Vid misstanke om att smitta överförs eller livsmedel förorenats ska livsmedlen alltid kasseras.

Kostenheten

Korrigerande åtgärd består av utbildning i livsmedelshygien.

Dokumentation består av journalföring av hygienutbildning.