

Allmänna anvisningar för livsmedels- arbete

När du arbetar i kök ska du ha hygienpass. När du tillagar mat, kom också ihåg följande arbetsätt:

- Använd rena arbetskläder när du arbetar. Förvara dem på annan plats än ytterkläder.
- Ta bort smycken och en klocka när du börjar arbeta. Livsmedel får endast hanteras med rena, tvättade händer. Tvätta händerna när du börjar arbetet och när du går över från en arbetsfas till en annan. Tvätta också händerna efter kassaarbete, toalettbesök och rökning.
- Om du använder skyddshandskar, tvätta händerna innan du sätter på dig handskarna. Byt handskar när du går över från en arbetsfas till en annan. Användning av skyddshandskar ersätter inte handtvätt.
- Tvätta arbetsredskapen med diskmedel, även skärbrädor och knivar, efter varje användning. Det räcker inte att bara skölja med vatten.
- Kom ihåg att man inte får röka i lokaler där man tillagar mat.
- Man får inte äta eller förvara egen mat i lokaler där man tillagar mat eller tillsammans med livsmedel för försäljning. Ät maten i personalrum eller kundlokal.
- Kom till jobbet bara om du är frisk. Om du exempelvis har magsjuka eller är förkyld, innebär det en risk för matens säkerhet.



Läs mer:

- » ruokavirasto.fi/sv/livsmedelsbranschen
- » oivahymy.fi/sv/framsida

Materialet har producerats i ett projekt för små och medelstora företag, som finansierats av jord- och skogsbruksministeriet.

