

Bilag 1 – Procedure for almen og personlig hygiejne

Det er særdeles vigtigt at retningslinjerne for personlig hygiejne følges, for at sikre en hygiejnisk Standard vedrørende håndtering og servering af levnedsmidler.

Almindelige retningslinjer vedrørende personlig hygiejne:

- Håret skal være rent og langt hår skal samles
- Negle skal være kortklippede og rene
- Undgå uvaner mht. berøring af ansigt, hår eller lignende
- Host eller nys ikke over maden

Vask hænder og underarme:

- Når du starter arbejdet
- Når du skifter arbejdsproces
- Når du kommer fra pause
- Når du har været på toilettet, og igen når du genoptager arbejdet
- Brug altid éngangshåndklæde til håndtørring

Arbejdsdragt:

- Før påbegyndelse af arbejdsopgaver i afsnits køkkenet og/eller før servering af mad må beklædningen ikke være synligt forurenset
- Beklædningen skal om nødvendig suppleres med forklæder eller plastforklæder, der skal skiftes ved skift af arbejdsproces

Sår/rifter:

- Ved sår eller rifter skal der bæres handsker eller fingertutter

Smitsom sygdom:

- Hvis du har fået konstateret en smitsom sygdom, eller har mistanke om, at du er blevet smittet, skal du henvende dig til den afsnitsansvarlige. Hvis det konstateres, at du har en smitsom sygdom, hvor der er risiko for at forurene levnedsmidlerne, så skal den ansvarlige meddele det til levnedsmiddelkontrollen.

Arbejdspladsen:

- Hold arbejdspladsen ren og ryddelig
- Skift karklud hyppigt mellem arbejdsopgaver
- Skærebræt og kniv rengøres i mellem hver arbejdsopgave