

GOD KØKKENHYGIEJNE i træningskøkkenet

Vask hænder inden madlavning, mellem de enkelte processer, typer af råvarer og færdiglavede produkter, efter toiletbesøg, hoste, næsepudsning, rygning osv.



Brug rene redskaber, skærebrætter, knive mv

Rengør redskaber efter brug og mellem behandling af forskellige kødtyper.

Hold kød/fisk/æg adskilt fra grøntsager. Grøntsager opbevares gerne i særskilt køleskab eller i grønsagsskuffer.

Hold rå kød og rå grøntsager adskilt fra færdigvarer som pålæg og færdiglavede retter.

Undgå dryptab på andre fødevarer både i og udenfor køleskabet.

Brug rene karklude og viskestykker. Alle brugte klude og viskestykker lægges til vask, når du er færdig i køkkenet.

Brug kun pasteuriserede æg i køkkenet.

Skriv dato på alle varer, der åbnes.

Fredag i lige uger tjekkes datoer på alle madvarer i køleskabene. For gamle madvarer smides ud.

Sidste fredag i hver måned tjekkes datoer på alle madvarer i køkkenet. For gamle madvarer smides ud.

Ergoterapeuterne laver dagligt egenkontrol på temperaturen i køleskabene. Temperaturen skrives i en logbog.