

Vedlegg 2: Rutinar for hygiene ved kjøkkenet

1. Denne rutinen skal hindre spreiring av bakteriar slik at ein ikkje viderefører bakteriar til matvarer eller til andre personar.
 - Av med klokke og ringer.
 - Ha på rein uniform
 - Ha på hette
 - Håndvask til ei kvar tid mellom ulike arbeidsoppgaver
 - Bruk sprit om det er nødvendig
 - Dekk til sår og rifter i huden med vanntette plaster, om nødvendig bruk eingongshanskar. Ved bruk av eingongshanskar er det viktig at ein opprettheld god handhygiene jmf krav til handvask.

2. Generell hygiene ved kjøkkenet er viktig for å hindre sjukdom, gi eit godt produkt, godt omdømme og god trivsel.
 - Dageleg vask av rom der det vert laga eller oppbevert mat i.
 - Hald lokaler, benkar og utstyr i god stand
 - Reiskap til matlaging reingjerast godt etter bruk
 - Hald rå og ferdigmat frå kvarandre
 - Ikkje lag mat når ein er sjuk
 - Vask hendene før og etter ulike arbeidsoppgåver
 - Sjekk temperatur
 - Bytt vaskeduk ofte, td etter ei avslutta arbeidsoppgåve. Dersom vaskedukar vert liggane vil dette føra til oppvekst av bakteriar.
 -

3. Dagleg vask av store brukasområde gjer at institusjonskjøkkenet held høg standard i høve til hygiene og hindrar oppvekst av bakteriar.
 - Ha orden og hald det reint i daglege arbeid
 - Hovedvask vert utført på kjøkkenet etterat ein har laga og levert ut middag.
 - Tøm boss
 - Vask golv

Ansvar: Alle har ansvar for å følgje denne rutinen