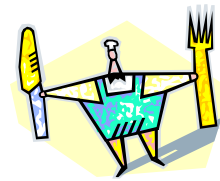




HYGIENKRAV



Särskilda hygienkrav gäller när YBK bedriver extern verksamhet:

- Läger
- Tävlingar
- Loppis

Då gäller följande för YBK:s kök:

- Ingen hantering av råa produkter – kött, fågel, fisk.
- Ingen hantering av jordiga produkter – potatis, morötter m.m.
- Ingen tillagning "hemma" – det är köket på YBK som har tillstånd.
- Mat som tillagas i köket ska serveras omgående – *ingen nedkylning och återuppvärmning* – i köket finns inga resurser för det.
- Ett bättre alternativ är att servera färdiga produkter som värms i ugn eller spis.
- Dörren till köket hålls stängd.
- "Kökspersonalen" och ingen annan vistas i köket.

För "kökspersonalen" gäller:

- God handhygien – använd flytande tvål och papper till händerna, använd inte "handhandduk".
- Ta av ringar och klocka, samla ihop håret.
- Använd förkläde och inneskor.
- Kökstrasor ska bytas ofta – använd hellre papper.
- Kökshandduk ska bytas ofta – låt hellre disken självtorka.
- Ett bättre alternativ är att använda engångsmaterial.

Låt inte bredda mackor stå framme för länge – ställ i kylan. Serveras kokt korv, tänk på att korven får stå på uppvärmning max. 2 timmar – temperaturen måste överstiga 60 grader! Korv som finns kvar efter 2 timmar slängs. Därför – kok lite åt gången!



Vid grillning, tänk på att genomsteka hamburgare. Precis som i köket måste det finnas tillgång till vatten – särskild dunk med kran för kallt vatten ska användas, varmt vatten förvaras i termos. Använd flytande tvål och pappershanddukar. Använd papper för avtorkning.

Hygienkrav enligt lag gäller framför allt hantering och tillagning av kyl- och frysvaror. Däremot är det viktigt för alla typer av varor, även de som förvaras i rumstemperatur, att datummärkningen kontrolleras regelbundet!

När YBK bedriver intern verksamhet som t.ex. träning, medlemsmöten, gäller inga särskilda hygienkrav enligt lag – mer än det som alla mår bra av!

Alla inköp till köket – även inför tävlingar – beställs hos Gun Areskoug minst 14 dagar innan!

