

Egenkontroll för hantering av mat på avdelningar i förskolor och fritidshem

Det är alltid viktigt att mat hanteras på rätt sätt. Det är inte bara de stora köken som ska säkerställa att maten håller god hygienisk kvalitet, utan även på avdelningar behövs kontroll. Rektor/förskolechef har ansvar att se till att tillräckliga kunskaper i livsmedelshantering finns och att de används.

1.

Torra varor ska förvaras i torra gärna svala utrymmen.

Om förpackningar bryts så ska de återslutas ordentligt, eller innehållet flyttas över i rena burkar med lock. Datum och namn ska skrivas på burkarna.

Kemtekniska produkter, t ex diskmedel och rengöringsmedel, ska förvaras väl avskilt från livsmedel.

2.

Kylvaror ska förvaras i kyla. Kylskåpen ska vara välskötta och renhållningsrutiner ska finnas. Temperaturen i kylskåp får inte överstiga + 8°C och kan med fördel vara lägre då livsmedlens hållbarhet förlängs.

3.

Frysvaror ska förvaras i frysar som är välskötta och renhållningsrutiner ska finnas. Temperaturen i frysar skall vara -18°C eller lägre.

Övrigt

Det är **alltid** viktigt med handhygien, tvätta händerna ofta.

Använd alltid rena redskap och undvik att ta i oförpackade livsmedel med händerna.

Tänk alltid på att göra rent arbetsbänkar före och efter livsmedelshantering.

Rengör redskap såsom skärbrädor och knivar mellan hantering av olika livsmedel

Ta inte fram mer livsmedel än som beräknas gå åt och låt inte kylvaror såsom matfett, pålägg och mejerivaror stå framme för länge. Använd gärna kylbrickor.

Skölj frukt och grönsaker före servering.

Vid utedagar/utflykter är det bra att förvara kylvaror i kylväskor.

Dessa regler är för att alla ska må bra!



Se mer på www.jarfalla.se/kost

Kostservice

Karolina Berndtsson

karolina.berndtsson@jarfalla.se

Susanne Agervret Strömbäck

susanne.agervret.stromback@jarfalla.se

