

10-punkt guide til god hygiene og mattrygghet i kjøkkenet.

1. Vask og desinfisere benker og berøringsflater nøye. Tilstrekkelig rengjøring er særlig viktig på områder hvor kunder oppholder seg
2. Vask alltid hendene når du holder på med mat
3. Ved bruk av desinfeksjonsmiddel skal hendene være våte i minst 30 sekunder
4. Engangstørk og såpe skal til enhver tid være tilgjengelig ved håndvask
5. Syke ansatte skal holde seg hjemme til man vet man er frisk
6. Bruk alltid rent tøy i kjøkkenet
7. Påse at det benyttes godkjent emballasje ved take away
8. Vask hender/bruk håndsprit før og etter henting av take away
9. Oppfordre kundene til å betale med kort
10. Legg til rette for at kundene holder minimum 1 meter avstand til hverandre. Forsøk også å holde avstand til andre ansatte