

Er du syg?

- Hvis man har en smitsom sygdom eller har opkast eller diarre, må man ikke håndtere fødevarer.

Der skal gå min. 48 timer fra man er rask til man igen må håndtere fødevarer. Dette af hensyn til smittefare.

Hvem gælder disse regler for?

- Frivillige i ældreområdet som håndterer madvarer
- Pårørende, som er ”gæstekokke”
- Madgrupper, f.eks. borgere fra nærområdet, som låner et cafekøkken

Denne instruktion er gennemlæst og vurderet fin, af Sønnøve Gurli Pedersen tilsynsførende fra Fødevarestyrelsen. Dette i forhold til de aktiviteter vi har p.t september 2015

Hygiejneinstruktion

for
frivillige, pårørende og madgrupper.
i Randers Kommunes ældreområde



Elite-smiley...Ja tak.

Frivillige må lejlighedsvis, og i samråd med personalet, og efter oplæring i nenstående regler, gerne hjælpe i boenhederne.

For at opretholde en god hygiejne, og for at sikre, at maden fremstilles på en forsvarlig måde i henhold til fødevarelovgivningen, er der nogle få vigtige krav og forventninger til frivillige, pårørende og madgrupper. Det er personalet i cafeerne og boenhederne, som har ansvaret for, at der instrueres i dette.

Opgaverne planlægges i samarbejde med personalet.

**Håndvask med sæbe dræber bakterier.
Håndsprit dræber de fleste former for virus.**

Personlig hygiejne og vask af hænder

Det er vigtigt med en høj grad af god personlig hygiejne inden arbejdets begyndelse, og ved skift imellem forskellige arbejdsopgaver skal man vaske man hænder og anvende håndsprit.

Husk der ud over, at vaske hænder ved behov. Dog altid imellem de forskellige arbejdsopgaver. F.eks. ved skift imellem håndtering af råvarer og færdigvarer.

Vask og sprit altid af, hvis du har hostet eller nyset.

Vask og sprit altid hænder af, efter berøring af rå æg.

Brug engangshandsker, hvis du har små rifter eller sår på hænderne.

Ingen brug af neglelak.

God køkkenhygiejne.

- Det vigtigste er, at man tænker sig om, når man har med mad at gøre, og er sig bevidst om, at det er en svag gruppe mennesker vi bespiser. Dette kræver ekstra opmærksomhed og god køkkenhygiejne.
- Hold altid ryddeligt og rent, når der bages og laves mad.
- Brug et rent forklæde, når der arbejdes med mad og når der vaskes op.
- Hold grøntsager, rå kød, fisk, æg adskilt fra andre råvarer.
- Hold kød og grønt adskilt.
- Rå æg, må kun bruges til bagning eller enkeltvis (f.eks. blødkogte). Ellers skal der anvendes pasteuriserede æg.
- Ved opvarmning af mad, husk at måle temperaturen. Kerne-temperaturen skal være min. 75 grader.
- Mad der har været varmet, skal kasseres eller genopvarmes til min. 75 C.
- Hurtig nedkøling er vigtig. Fra 65 til 10 grader skal max. passeres på 3 timer.

Gode råd i forbindelse med opvask.

- Hold altid rent og snavset service adskilt
- Alt service, også det ubrugte, der har været på bordet skal vaskes af.
- Opvaskemaskine anvendes mest muligt, pga. høj skylletemperatur.
- Vask dagligt opvaskebørste i opvaskemaskinen