

Hygien

- Kom inte till kökspasset om du är sjuk.
- Tvätta händerna ofta och alltid innan du hanterar livsmedel.
- Använd svarta förkläden och damma av vagnen innan du använder den.
- Använd alltid tång vid hantering av kakor, bullar osv., och rör dem inte med bara händer.

Servering och Förvaring

- Förvara smörgåsar i kylskåpet eller i en kylbehållare, inte på bordet.
- Diska använda redskap och köksutrustning omedelbart, och lägg använda handdukar och förkläden i tvättkorgen vid dagens slut.
- Termosar: Skölj före påfyllning och vid dagens slut. Låt locket vara öppet för att underlätta torkning.
- Samla bort matvaror från alla serveringspunkter (kontor, läktare, kontrollrum) vid dagens slut.

Städning och Avfallshantering

- Städa köket efter ditt skift och ta ut soporna till soptunnan utomhus vid dagens slut.
- Om så önskas kan du sortera plast och metall separat och ta dem till en återvinningsstation, men sortering är inte obligatorisk vid simhallen.
- Meddela kontoret om något håller på att ta slut.



Övriga Anvisningar

- Använd endast plast- eller metalkärl för servering.
- Använd alltid livsmedel utifrån deras hållbarhetsdatum, och använd öppnade förpackningar först.
- Låt köksdörren vara öppen under evenemang men håll ytterdörren låst. Öppna den för funktionärer vid behov.

Hantering av Grönsaker och Frukt

- Använd engångshandskar vid hantering av grönsaker och frukt, och byt handskar samt tvätta händerna när du byter produkt.
- Morötter: Skölj, skala, skär i bitar och förvara i kallt vatten i behållare med lock.
- Saltgurkor: Skär, häll lag från burken över gurkorna och förvara i kylskåp.
- Äpplen: Tvätta med varmt vatten, dela i klyftor och förvara i kallt vatten i kylskåp; undvik att skära för många på en gång.
- Mandariner: Skala, dela i bitar och servera direkt, då de torkar ut snabbt i kylskåp.
- Sallad och gurka: Skölj noga, och torka salladen väl innan användning på smörgåsar.

