

Hygienregler för elever på HR och LP.

Då du arbetar med livsmedel som andra skall äta, så är det av stor vikt att du följer gällande hygienregler. Vi på skolan jobbar för att servera säkra livsmedel.

1. Du har fått låna lämpliga skyddskläder, byxor, jacka/bussarong, mössa, förkläde samt träskor. Ta hem alla smutskläder, tvätten av arbetskläderna får du sköta själv. Tänk på att smutsiga arbetskläder luktar illa.
2. Du har fått ett klädskaåp, detta ska du hålla rent och se till att du har ordning i skåpet.
3. Innan du tvättar händer och underarmar ta av klockor, armband, ringar, samt örhängen. Detta är inte tillåtet att ha på sig när du hanterar oförpackade livsmedel.
4. Piercing skall tas bort. Även piercing på tungan. Sår skall läkas ihop alt. täckas med kirurgtape.
5. Naglar skall vara fria från nagellack och vara kortklippta eftersom långa naglar är svårare att hålla rena. Lösnaglar får inte användas.
6. För att minska smittspridning använder du alltid engångshandskar om du har sår eller plåster på händerna. Du skall ändå hålla en god handhygien fast du har engångshandskar. Du skall alltså byta handskar lika ofta som du tvättar händerna.
7. Tvätta händerna ofta och alltid
 - före arbetets början
 - efter rast, rökpaus
 - efter toalettbesök
 - efter du har hostat, nyst, snutit dig.
 - efter du ätit, druckit
 - när du bytt arbetsmoment
 - när du diskat eller hanterat oren disk.
 - efter du plockat in varor
 - efter du hanterat sopor och övriga smutsiga områden.
8. Smaka aldrig av maten med fingrarna, använd sked, ta en ny sked om du smakar ytterligare en gång, skeden lägger du sedan i disken.
9. Hantera oförpackade livsmedel så lite som möjligt med händerna, använd redskap.
10. Var noga med att råa livsmedel inte kommer i kontakt med färdiglagad mat.
11. Var noga med att maten skyddas från smitta från annat håll.
12. Använd inte samma redskap/arbetsytor för rå och tillagad mat utan att rengöra dem noggrant först. Tänk på korskontamineringen.
13. Använd rätt skärbräda till rätt livsmedel.
14. Mat och dryck får inte förtäras i kök eller bageri, detta görs i personalmatsalen.
15. Det är av stor vikt att du inte jobbar med livsmedel om du har symptom som diarré eller kräkningar, magproblem, hud eller halsinfektioner. Meddela alltid din lärare.
16. Om du har varit hemma för vinterkräksjukan eller maginfluensa så får du inte arbeta bland livsmedel förrän 48 timmar efter sista uppkastningen.
17. Du får inte gå in i bageri/kök med privata kläder, ta på dig vita skyddsrockar samt tossor.
18. Är du arbetsklädd och skall gå utanför kök/bagerilokalerna så tar du på dig tossor och blåa rockar.
19. Enligt betygskriteriet för Godkänt i våra praktiska ämnen (Kök, Servering, Bageri, Hotell) krävs att man följer arbetsplatsens krav på hygien, vårdad klädsel samt personlig hygien, alltså ovanstående regler.

Jag har läst och förstått ovanstående hygienregler som gäller för Kanalskolan och jag går med på att följa dessa.

Namn:..... **Klass:**..... **Datum:**.....