

GENERELL CAFÉINSTRUKTION

För föräldrar som arbetar i caféet

Vårt mål: säker mat, god hygien och tydlig information.

Kom ihåg: RENT • KALLT • VARMT • RÄTT INFORMATION

1. Innan du börjar

- ✓ Var alltid påläst av cafets instruktioner – våra instruktioner finns i pärmen och på hemsidan.
- ✓ Tvätta händerna noggrant och använd rena, lämpliga kläder eller förkläde.
- ✓ Sätt upp långt hår och håll privata saker borta från beredningsytorna, väskor och jackor skall hängas upp på klädkorkar.
- ✓ Hantera inte livsmedel om du är sjuk eller kan föra smitta vidare. Kontakta ditt lags arrangemangsansvarig om du blir sjuk.

2. Under passet: rena händer och rena ytor

- ✓ Tvätta händerna efter toalettbesök, hosta/nysning, sopor, städning och annan smutsig hantering.
- ✓ Använd rena tänger, knivar, skärbrädor och arbetsytor. Håll rent och städa spill direkt.
- ✓ Håll rengöringsmedel och privata tillhörigheter åtskilda från livsmedel.
- ✓ Följ städrutiner enligt instruktion – finns det tid så städa hellre lite extra – allt för trivsel och hygien.

3. Kyl, frys och varm mat

- ✓ Läs av och dokumentera temperaturen i kyl och frys enligt caféets temperaturlista, sitter i pärmen.
- ✓ Följ alltid produktens förvaringsanvisning. Ställ tillbaka kyl- och frysvaror direkt och håll dörrarna stängda.
- ✓ Som enkel kontrollnivå bör kylan inte överstiga +8 °C (se separat kontrollista för kyl och frys). Vid avvikelse: kontakta caféansvarig och servera inte osäker mat.
- ✓ Kokt korv och annan varmhållen mat ska hållas minst +60 °C. Följ instruktion för kok och grillkorvshantering.
- ✓ Låt inte kylvaror eller färdig mat stå framme längre än nödvändigt.

4. Toastgrill, ugn, grill och korv

- ✓ Använd rätt och rena redskap för varje moment. Blanda inte rena och använda redskap.
- ✓ Se till att maten är ordentligt genomvarm före servering.
- ✓ Rengör toastgrill, grill, korvutrustning och arbetsytor enligt våra instruktioner.
- ✓ Följ den separata instruktionen för glutenfria alternativ. Caféet är inte ett glutenfritt kök.

5. Allergener: gissa aldrig

- ✓ Kunden har rätt att få korrekt information om allergener i både förpackad och oförpackad mat.
- ✓ Kontrollera förpackning, ingredienslista eller caféets allergeninformation. Recept kan ändras.

⚠ Vid osäkerhet: stoppa beställningen och låt kunden avgöra själv genom att läsa innehållsförteckning.

- ✓ Minska risken för överföring genom rena redskap, rena ytor och separat hantering enligt caféets rutiner och instruktioner.

6. Om en inspektör kommer

- ✓ Var lugn och hjälpsam. Kontakta caféansvarig, Malin eller Frida – kontaktinformation finns på tavlan vid kassan
- ✓ Visa var temperaturkontroller, städrutiner, allergeninformation och övriga caféinstruktioner finns.
- ✓ Svara ärligt. Om du inte vet, säg att du behöver kontrollera med caféansvarig.

Denna instruktion är en enkel introduktion. Caféets separata instruktioner gäller så var påläst och är du osäker ta del av våra instruktioner i pärmen.